



أفضل أنواع الحلويات



DRJOEZAH.COM

مكتبة لبنات ناشرون

دليل كامل مصور حول
فن إعداد الحلويات العالمية بنجاح،
وطرق خبزها وتزيينها

أكثر من ١٠٠ وصفة شهية
مصورة خطوة خطوة

التقنيات الأساسية ومهارات المحترفين

أفضل أنواع الحلويات



٥٥
٤٩٣



DRJOEZAZHI.COM

مكتبة لكتاب ناشرون

أفضل أنواع الحلويات



إعداد
الدكتور يوسف فرحات

مكتبة لبنان ناشرون

المحتويات



مقدمة ٦

غاتو لكل الأذواق ١٠

أشهى أنواع الغاتو وأجملها في العالم، تُعرض كاملة أو على شكل شرائح من أجل فهم أسرار تحضيرها.

- الغاتو التقليدي ١٢
- الغاتو بالشوكولاتة ١٤
- الغاتو بالجبن الأبيض ١٦
- الفلان والتورته ١٨
- الميرانغ ٢٠
- كعكات الفاكهة المجففة والثمار الجوزية ٢٢
- الپتي فور والبسكويت ٢٤
- غاتو الأعراس ٢٦
- غاتو حفلات الأولاد ٢٨



DK دورلينغ كندريلي

مكتبة لبنان ناشرون

نشر مكتبة لبنان ناشرون
بالتعاون مع شركة دورلينغ كندريلي

حقوق الطبع © دورلينغ كندريلي ليمتد، لندن - الطبعة الإنكليزية
حقوق الطبع © مكتبة لبنان ناشرون - الطبعة العربية

مكتبة لبنان ناشرون

web site address:

www.librairie-du-liban.com.lb

صندوق البريد: ٩٢٣٢-١١

بيروت - لبنان

وكلاء وموزعون في جميع أنحاء العالم

الطبعة الأولى: ٢٠٠٠

طبع في لبنان

رقم الكتاب: 01R100113



التغطية والحشوة

والزينة ١٣٨

شروح مبسطة ترافقها صور واضحة
تبيّن كيفية تزيين الغاتو
واتمامه بمهارة.

- ١٤٠ تغطية الغاتو وإكماله
- ١٤٤ الزخرفة بقمع التزيين
- ١٤٦ الزخرفة بالشوكولاتة
- ١٤٨ الزخارف
- ١٤٩ تحضير الفواكه
- ١٥٠ الحشوة والتغطية
- ١٥٤ الفشل وأسبابه
- ١٥٦ رسم وأرقام مساعدة
- ١٥٨ دليلك إلى مفردات المطبخ
- ١٥٩ المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة



قواعد تحضير الحلوى وأصولها ٣٠

يُعرض هذا الكتاب المواد الأساسية للحلوى الجيدة،
والأواني المستعملة لها، كما يُقدّم دليلًا للتقنيات
الأساسية الضرورية لتحضيرها.

- ٣٢ المواد الأساسية
- ٣٤ جوز، لوز، ثمار مجففة وتوابل
- ٣٦ التزيين
- ٣٨ اللوازم والمعدات
- ٤٠ القوالب
- ٤٤ المهارات اليدوية
- ٤٦ المبادئ الأساسية
- ٥٠ نضج الغاتو وإخراجه من القالب
- ٥٢ التقطيع والجمع والتقديم والحفظ
- ٥٤ إعداد العجائن

الوصفات ٥٩

أكثر من ١٠٠ وصفة غاتو لكل المناسبات، مع
شرح وافٍ لكل مرحلة، ونصائح عملية تتعلق
بالتحضير وبكيفية حفظ الغاتو.

- ٦٠ البريوشة
- ٦٤ الكعكة الإسفنجية
- ٧٠ الغاتو الكلاسيكي
- ٧٨ الغاتو بالشوكولاتة
- ٨٦ الغاتو بالفواكه
- ٩٠ التورته
- ٩٦ كعكات البهار والثمار
- ١٠٢ غاتو الثمار الجوزية والبدور
- ١٠٨ الغاتو باللبن الأبيض
- ١١٢ الميرانغ
- ١١٨ البتي فور والبسكويت
- ١٢٢ غاتو الأعراس
- ١٢٨ غاتو العيد
- ١٣٤ غاتو حفلات الأولاد

مقدمة



حلاوة رائعة

ليس الغاتو عملية مهارة في جمع الطحين والزبدة والبيض واللوز والفاكهة والتوابل وعصير الفاكهة وحسب، وإنما هو أيضًا تعبير عن ثقافة وتجسيد لتاريخ فالغاتو، برموزه الغنية، يحفظ التقاليد أكثر من أي عمل مطبخي آخر. وعلى مرّ العصور، ساهم المسافرون والحجاج والتجار والغزاة، في نشر عاداتهم وتقاليدهم المطبخية، ونشأ عن عملية التبادل مزيج من الغاتو متنوع وغريب. مع ذلك فإنّ كلّ شعب استطاع أن يحافظ على سلامة تقاليده التي يمكن التعرف إليها عبر الأسفار. فتورته زُخر لا يكون لها مذاقها المميّز إلّا في فيينا، ولا نتعرف إلى نكهة الكعكة بالجبن الحقيقية إلّا في نيويورك، ولا نكتشف سرّ طعم الكروكمبوش إلّا في باريس. وهذا الكتاب هو استعراض لتاريخ كلّ ما هو جميل، في جولة حول العالم، لإرضاء مذاق محبّي الحلوى أينما كانوا.

المصادر والأصول

كانت الحلوى، في بداياتها، تُحضّر من الموادّ الأساسيّة. وعندما فُتح طريق الشرق في القرون الوسطى، عرفت أوروبا عددًا من الموادّ الغريبة، كاللوز والتين والتمر وماء الزهر والليمون، والسكر المستخرج من القصب، ومأكّل نادرة بقيت مدّة طويلة في متناول طبقة النبلاء دون سواها. وإلى هذه الحقبة يعود تاريخ الأنواع الأولى من الحلوى الحقيقية، كالخبز بالعسل أو الزنجبيل، والبسكويت الشديد. وقد حمل التجار العرب، بعد عودتهم من الشرق، أنواعًا من التوابل الغريبة إلى أوروبا، راحت تتكاثر وتتّسع. وهذا ما جعل الحلوانيين يتعاونون وينظّمون أعمالهم في المدن الكبرى. وفي أواخر القرون الوسطى لم تعد التوابل من الموادّ النادرة، على الرغم من بقائها خاصّة بالنبلاء والبورجوازية الميسورة. وقد اعتُبر السكر واللوز من الموادّ المفضّلة، فظهرت، في تلك الحقبة، أنواع جديدة من الحلوى، كالخبز بالمرزبان، المنقوش بقوالب خشبيّة.



قالب غاتو من القرن السابع عشر

غاتو الأعياد

غالبًا ما كانت الأعياد تفسح المجال أمام تحضير أجمل أنواع الغاتو. وفي هذه المناسبات كان البيض والزبدة والطحين موادَّ تُطَيَّب بأخرى مستجلبة، كاللوز والسكر والقرفة. ونظرًا إلى ارتفاع أسعار هذه المواد، كان لا بد من إيجاد طريقة لحفظ الغاتو طوال أشهر الشتاء. وبما أن حفظ الغاتو مدة طويلة كان أمرًا مهمًا فقد تركّز الانتباه على كعكات البهار والثمار المجففة. وبين الأنواع التقليدية يأتي غاتو الأعياد في طليعة الحلوى التي لا يزال تحضيرها مستمرًا حتى أيامنا. فهناك أصناف كثيرة تتبع اليوم طرق التحضير التي كانت معتمدة منذ قرن أو قرنين.

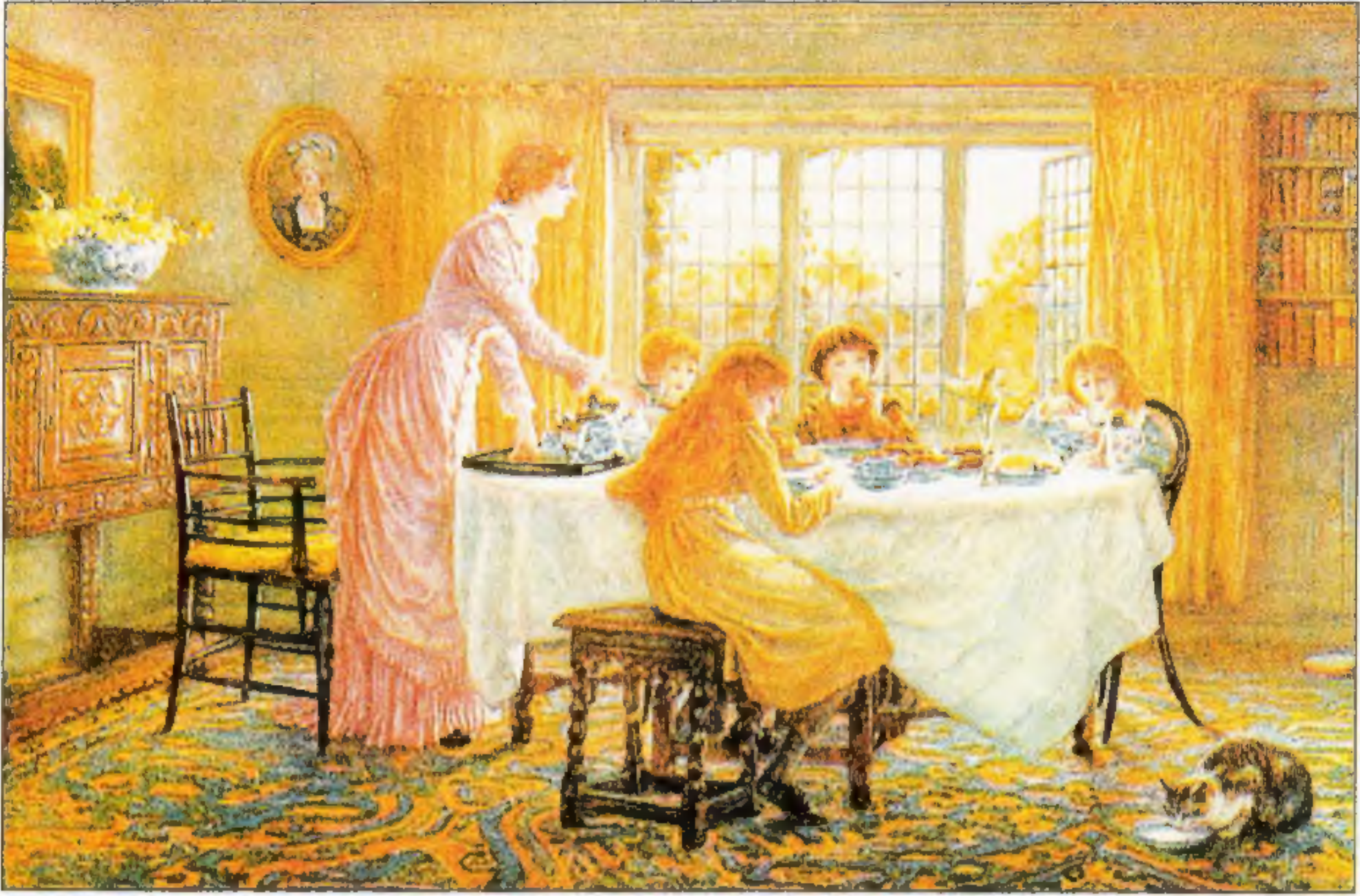


عصر المقاهي

شهد عصر النهضة تطورًا واضحًا في الأذواق داخل المطابخ الفرنسية والإيطالية التي كانت تابعة لبلاطات الملوك. كان لفن العيش هذا أثره على الحياة اليومية في أوروبا. وخلال القرنين السابع عشر والثامن عشر تكاثرت دكاكين الحلوى التي تطوّرت إلى مجموعة من المقاهي، صرنا نطلق عليها اليوم اسم «صالونات الشاي». وقد انتشرت هذه الصالونات في مدينة فيينا وأعطت العاصمة النمساوية طابعًا مميزًا. وبحسب ما جاء في أحد الكتب الصادرة في ذلك العصر فإنّ الناس كانوا يتناولون القهوة في تلك الصالونات ويتذوّقون قطعًا تتكوّن من مزيج البيض والسكر والكريم والميرانغ، كما كانوا يتناولون الغاتو السادة أحيانًا. وكانت تلك الصالونات مكانًا لتلاقي الأصدقاء ومسرحًا لتبادل الآراء. ففي فيينا، المطعمّة بالمستوردات الشرقية، كانت القهوة والحلوى قد تحوّلتا إلى جزء من فنّ العيش فيها.



داخل صالون شاي في القرن التاسع عشر



وقت تناول الشاي

وقت تناول الشاي

في أواخر القرن التاسع عشر ظهر ما عُرف باسم «شاي الساعة الخامسة». وهذه العادة أطلقتها دوقة «بدفورد» للترفيه عن أصدقائها بين وقتي الغداء والعشاء. وقد غدت تقليدًا، يميّزه غطاء للمائدة مطرّز، وأدوات خزفية صينية، وملاعق وسكاكين وشوك من الفضة. وفي هذا الوقت كان المدعوون يتناولون أنواعًا كثيرة من الغاتو والمخبوزات. وبعد أن انخفض سعر الشاي، شاع تناوله عند العائلات غير الميسورة أيضًا، وكانوا يتناولونه مع الحليب (اللبن) في نحو الساعة السادسة ويتناولون معه مأكلاً باردة وكعك الشمار المجففة المنزلي الصنع.

ثلاثة قرون من التقاليد الأميركية

كان الهولنديون من أوائل المستوطنين الذين استقروا في أميركا الشمالية، ولا سيّما في منطقة بنسلفانيا. وفضلاً عن محاصيلهم الزراعية، اهتمّ أولئك المزارعون ببيع كعك البهار والشمار المجففة. وقد لقي هذا النوع من الكعك رواجاً كبيراً في الأسواق وخلال المعارض الزراعية. وكان الألمان والبولونيون والسكنديناقيون من محبّي القهوة والغاتو، فحملوا معهم وصفاتهم المتنوعة، ومنها كعكة الزبيب، والتورته، وفطائر الأعياد. وسريعاً ما احتلّ الغاتو مركز الصدارة على الموائد العائلية الأميركية. ومع بداية هذا القرن كان كبار طهاة ما وراء الأطلسي قد بدأوا ينافسون مهرة فنيّاً، وكانت النتيجة أن غزت أنواع الحلوى العالم الجديد.

دور الوصفات المكتوبة

ساهمت كتب الطبخ، إلى حد بعيد، في نشر تقنيات الحلوى وتقاليدها. فالطباخون الذين تلقوا دروسهم في مدارس أوروبية كبيرة، وربات البيوت، والتجار، دونوا كلهم ما يعرفون من وصفات. والكتب التي تهتم بفن الطبخ وتحضير الحلوى، من أقدم مخطوطة حتى آخر مؤلف حديث، قد طبعت غير مرة ونقلت إلى لغات متعددة. وهي تدل بوضوح على حيوية التقاليد المطبخية عبر العالم.

لقد اخترت لهذا الكتاب وصفات متنوعة، مع الحفاظ على خصائص كل منها في بلد المنشأ. وهو يحوي الغاتو الملتف، والبريوشة بالزبدة، والپتي فور، والغاتو التقليدي، وغاتو الأعراس المتعدد الطبقات، وأنواعاً ممتعة من الحلوى لحفلات الأولاد. فالكتاب يضم أكثر من مائة وصفة، وأتمنى أن تجدي، سيديتي، متعة في تحضيرها وتذوقها كتلك المتعة التي وجدتها في جمعها.

DRJOEZAHI.COM

لكي يأتي تحضير الغاتو ناجحاً

الممارسة العملية أساسية في تحضير كل حلوى. والتقنيات ترافقها الصور مع كل مرحلة، كما أنّ المهارات اليدوية التي يُبديها المحترفون مدونة ومشروحة بالتفصيل. وهذا ما يسمح لك بإعداد أنواع لذيذة وجميلة من الغاتو. ولكي يأتي تحضير الغاتو ناجحاً، ينبغي أن يُراعى عدد من القواعد الأساسية:

- احرص على أن يكون إعداد الوصفة متتابعاً فلا يتخلله انقطاع.
- قبل البدء بالتحضير، تحقق جيداً من وجود المواد المطلوبة كلها أمامك.
- استعمل دائماً مواد تكون بدرجة الحرارة المحيطة.
- جهّز مواد الوصفة وتحقق من وزنها قبل بدء عملية المزج.
- إنّ اختيار قالب المناسب أمر مهم، ولا تأخذي بعين الاعتبار التعليمات التي يمكن أن تكون مدونة على قالب الحلوى. يكفي في هذا المجال أن تقيسي القطر، وعلى أساس هذا القياس يمكنك اختيار القالب المناسب.
- إنّ درجة الحرارة المطلوبة في عملية إنضاج الغاتو مهمة وأساسية. ويمكنك التأكد من صحة درجة الحرارة بوضع ميزان حرارة داخل الفرن قبل خبز الكعك.
- إنّ وقت الإنضاج المدون في هذا الكتاب قد يتغير بحسب نوع الفرن المستعمل. لذلك يُنصح عامة باختبار نضج الحلوى قبل نهاية الوقت بحوالي خمس دقائق (انظري ص ٥٠). وبنتيجة ذلك يمكنك إيقاف عملية الخبز أو تركها وقتاً إضافياً.
- تنبيه: إنّ النساء الحوامل، والأولاد الصغار، والمستئين، هم عرضة، أكثر من سواهم، للإصابة بداء السلمونيلات الذي قد يسببه وجود البيض النيء. لذلك فإنّ البيض الذي يدخل الحلويات يجب أن يكون طازجاً، تحاشياً لكل خطر.
- حتمي الفرن دائماً قبل إدخال الغاتو إليه.



DRJOEZAH.COM



غاتو لكل الأذواق

إنّ الوصفات المصوّرة والمشروحة في الصفحات التالية تُقدِّم فكرةً عن كلّ أنواع الغاتو التي يمكن أن تُحضَّرَ بها بنجاح، إذا أنت اتَّبعْتَ التوجيهات التي يعرضها هذا الكتاب. وتجدين هنا أنواع الحلوى التي ترضي كلّ الأذواق وتصلح لكلّ المناسبات، كالمذوّبات بالشوكولاتة، والبريوشة بالفواكه، والكعكة الإسفنجيّة بالكريم، والميرانغ، والتورته، والپتي فور، وسواها.

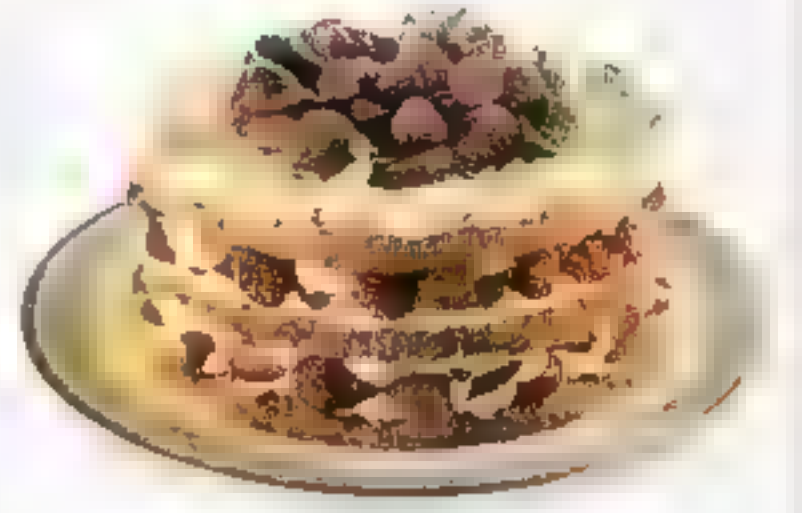


الغاتو التقليديّ

«الغاتو الناجح هو الذي
يجمع بين جمال الخارج
وجمال الداخل.»

(وصف ورد على لسان أحد
الحلّواتيين في مطلع القرن العشرين)

في القرن التاسع عشر تطوّر أسلوب تحضير الحلوى في أوروبا الوسطى، ولا سيّما في ألمانيا والنمسا وهنغاريا، قبل أن يتشر في العالم. وتتكوّن هذه الحلوى أساسًا من عجينة غاتو ساڤوا والكريمات والطلّيات، فيتميّز الغاتو المحضّر للمناسبات الكبرى بمذاقه الخاصّ وزخرفته الغنيّة.



غاتو ساڤوا (إطري ص ٦٥)

تُرتّب شرائح الكرميل
فوق أشكال محمية من
الكريم الرندني

DRJOEZAH.COM



غاتو بالشوكولاتة والكرز الحاذق
يشبه غاتو الغابة السوداء (انظري ص ٧٨).

يعطي عصير الكرز
طراوة وليونة
للغاتو
بالشوكولاتة.



غاتو بعصير التفاح والليمون
هو غاتو تقليدي ألماني نمساوي من القرن
التاسع عشر (انظري ص ٧٣).

هذا الغاتو مشرب
بمربع من عصير
التفاح وعصير
الليمون



غاتو بالميرانغ والبندق
يُستحسن تحضيره في المساء كي يُقدّم في اليوم التالي
(انظري ص ٧٥).



دوبو
(فوق ويمينا). هذا الغاتو المكوّن
من عجينة غاتو ساقوا ومن الكريم
الزبدّي بالشوكولاتة، قد غُطي
بطبقة من الكراميل. قُطّع
الكراميل هنا أجزاء رُبّت على
شكل نجمي فوق الغاتو
(انظري ص ٧٤).



غاتو بكريم إستيرازي
غاتو باللوز محشوّ بكريم مع عصير العنب،
ومزّين بحبات عنب طازجة، وهو حلوى مميزة
لغذاء صيفي (انظري ص ٧٠-٧١).



الغاتو بالشوكولاتة

«من الشمار العجيبة، قرون الكاكاو، تأتي الحبوب التي يستحصل منها على مسحوق الكاكاو ونصنع منها ألواح الشوكولاتة العملاقة.»

دريه ماركوس
كتاب الشوكولاتة (١٩٧٩)

كانت الشوكولاتة شرابًا مميزًا عند شعوب «الآزتيك». وقد جلب كريستوف كولومبس حبوب الكاكاو الأولى معه، سنة ١٥٠٢، ولكن الإسبان احتفظوا بالسّر قرنًا كاملاً. وفي سنة ١٨٧٥ أحدث اختراع الشوكولاتة بالحليب (باللبن) على يد صانعين سويسريين، ثورة حقيقية



حطبة بالكستنة (أبو فروة)

هذه الطّيّات هي من
الكريم والشوكولاتة



الكريم الرّبديّ المعطر
بالبرتقال يشكّل حشوة
الغاتو وغطاءه.

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة
تجتمع طراوة الغاتو بالشوكولاتة مع حموضة
البرتقال الذي يعطر الكريم (انظري ص ٨١)



كراكاس

إسفنجة بالشوكولاتة، لذيذة المذاق، حُضرت
في قالب جميل مضلّع (انظري ص ٤١)، وزُيّنت
بعصء من الكريم الغني (انظري ص ٨٤).

رائحة عصير التفاح العبرية
تسجم تمامًا مع الغاتو
بالشوكولاتة



الغاتو بكريّات الشوكولاتة

غاتو سويسريّ إسفنجيّ القوام، طيّب
المذاق، مُشرب بكريم الشوكولاتة
الرّبديّ، إضافةً إلى الكريم المخفوق،
والكّر معطرّ بالهوية لطيفة، تعلوه
كرّة لذيذة (انظري ص ٨٠).



حطبة بالكستنة (أبو فروة)

إنّ التفاء القوام الإسفنجيّ مع اللوز وكريم الكستنة
الرّبديّ يوفّر طعامًا لذيذًا (انظري ص ٨٢).



تورته زَخر

لنر لهذا الغانو زحرف سوى انتعطية واسم
منكر هذه الحلوى وقد وصعتُ مكان لاسم
إكليلًا من أوراق الشوكولاتة (نظري ص ٨٣)

هذا سم الشوكولاتة
من مسحوق بني

يريد شرب القهوة
من مكهة كريّات
شوكولاتة

DRJOEZAH.COM



الغاتو بالجبن الأبيض

«الطريقة المفضلة هي جعل
قوالب الفطائر عميقة، وجعل
الزينة بسُمك «الإبهام»
ريشار برادلي، كتاب «ربة البيت»
(١٧٣٦)

الغاتو بالجبن الأبيض من الحلوى التقليدية التي تُحضّر في
الأعياد وهي إيطالية المنشأ، ذلك أنّ الرومان كانوا يحثون
كثيراً الجبن المحلى بالعسل. أمّا اليوم فإنّ هذا الغاتو يغتني
بالبيض والكريم الطازج الكثيف، ويُعطّر بالفواكه أو
بالشوكولاتة.



غاتو الربيع الإيطالي



الزبيب المنقوع بمصير
التفاح يمتزج الحشوة الطرية
للتورته بالجبن الأبيض.

التورته بالجبن الأبيض
إنّ التورته بالجبن الأبيض هذه قد زُيّنت
حشوتها بالزبيب، وقد أنت ناجحة ببريقها،
وخفيفة كالسوفليه (انظري ص ١١١).



غاتو الربيع الإيطالي
هو مزيج رائع من الجبن الطازج، والشعيرية،
وقشور الحمضيات المعقّدة بالسكر (انظري
ص ١٣٣).

عجبة قرشة معص شيء
هي مربع من السكر
المسحوق ومرنى
المشمش

باشكا
هذا الغاتو الروسي المنشأ
يشبه الحلوى الإيطالية المعروفة
باسم «كسّانة»، وهو غاتو تقليدي غني
بالفواكه المعقّدة بالسكر، والزبيب،
واللوز، والفستق. وإضافة الكريم
الطازج الكثيف تعطيه طراوة ممّرة ولونة
لا مثيل لها (انظري ص ١٣١).



غاتو بالجبن الأبيض والثمار المستجلبّة
هذا العاتو المعطر قليلاً بالبرتقال يمتاز بمداه
الحفيف واللذيذ (انظري ص ١٠٨ - ١٠٩).



غاتو مليا بالدراقن

يسعد الدراقن الناضح على إعطاء الغاتو بالجبن صفتاً مميزاً. ويُستحسن تقديمه مع عصير توت نعنق (انظري ص ١١٠).

إنّ عصير توت العليق
القليل الحموضة يؤمن
لمسة من المذاق الرقيق.

يُزيّن الغاتو بالثمار
المعقّدة بالسكر.



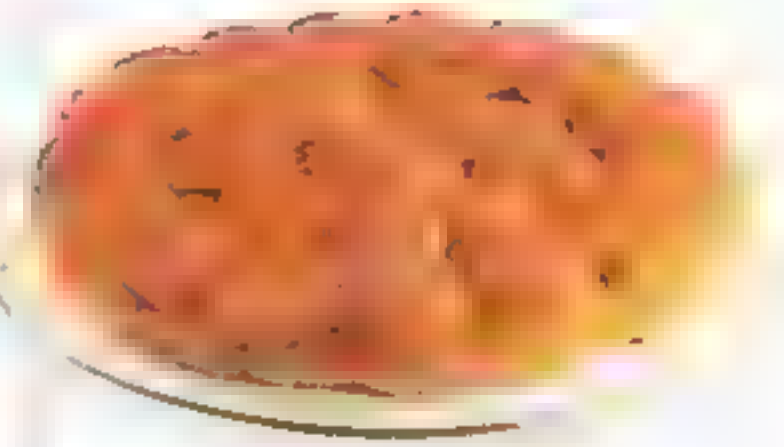
DRJOEZAH.COM

الفلان والتورته

«التورته طبق شهبي
يؤكل بكامله»

أ.س. دالاس، «كتاب
المائدة» (١٨٧٧)

على الرغم من أن العجينة تؤدي دوراً مهماً، فإن الحشوة والزينة هما من أساس التورته. فهي تُزين بفاكهة ذات ألوان زاهية، وبمزيج براق من فاكهة الخريف، وبحبوب جوز بأكانيّة ذات الطعم الخاص، وبكريم مع الليمون يعطي بريقاً مذهّباً. وهذا ما يجعلها أشبه بلوحة حقيقية ذات جاذبيّة لا تُقاوم.



تورته تاتان

يجمع كريم بايسير
العجينة من أر
تنخل وتنقع



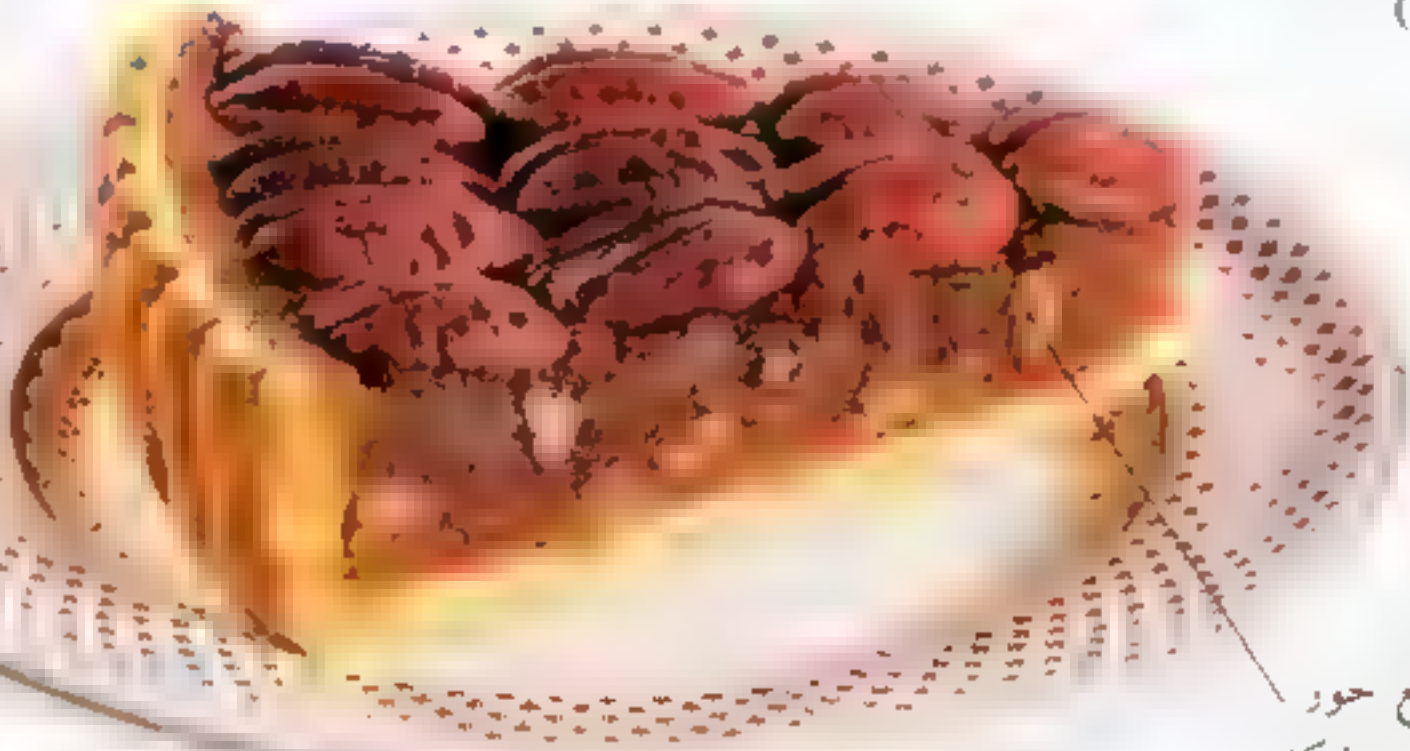
التورته بالبرتقال المعقد بالسكر

هذا العاتو الرائع يجمع بين حموضة البرتقال وحلاوة الكريم الرندي وعجينة سابليه القصيمة. وهو من الحلوى التي تجمع بين الأضداد (انظري ص ٩٢).

التورته بالفواكه الحمراء

على صفحة عجينة سابليه تمتد طبقة من كريم بايسير، مغطاة بشمار حلوة وأخرى حامضة (انظري ص ٩٠ - ٩١).

قطع التفاح بالكراويل
مطهونة تحت العجينة
المتفتة (بريزيه)



التورته بجوز باكانيّة وشراب القيقب

هذه الحلوى اللذيذة، مع حور باكانيّة القصيم وحشوة ذاتبة، تُرضي متذوّقي الحلويات (انظري ص ٩٣).

تُربط قطع حور
بأكانيّة على شكل
دوائر متراكمة.



تورته تاتان

يعود الفضل في ابتكار هذه الحلوى الشهية إلى الأخوات «تاتان» اللواتي أنجزنها صدفةً في مطلع هذا القرن. وهي تورته بالتفاح المطبوخ مقلوباً، وتُقدّم ساخنة (انظري ص ٩٥).

DRJOEZAHI.COM

محبی برتقال لوه
معدن و مؤمن
سعه برتقال

الميرانغ

«الميرانغ خفيف وسلس
مثل الكريم المخفوق. إنه
حلية تُقدّم للنساء».

أطونين كريم (١٧٨٣-١٨٣٣)

لا يحمل الميرانغ اسم الذي ابتكره، وهو الحلواني السويسري
«غسباريني»، وإنما اسم المدينة التي وُلد فيها. والواقع أن هذا
الحلواني أنجز في مدينة «ميرانغن» من منطقة «أوبرلاند» هذا
النوع من الحلوى اللذيذة، في حدود عام ١٧٢٠. وهي حلوى
قوامها بياض البيض المخفوق، وتتميّز بسلاسة نادرة جعلتها
مشهورة في العالم كله.



ميرانغ كلاسيكي بالكريم



طفلة كريمة من
كريم الشوكولاتة

ميرانغ ياباني

هذا الغاتو الشهّي هو ميرانغ لذيذ مع حبّ البندق
المحبّص، وحشوة من الشوكولاتة اللينة (انظري
ص ١١٧)

رحف من أصابع
سحريّة من المربع
بالشوكولاتة



شرائح بالموكا

هذا الغاتو الذي يذوب في الفم مطيّب بالقهوة
والشوكولاتة، ومحبّو بكريم مخفوق، ومنكّه
بعضير التفاح (انظري ص ١١٦).



ميرانغ بالصنوبر

يُحبّص حبّ الصنوبر قليلاً قبل إدخاله إلى الميرانغ،
فيعطيه نكهته وطعمه القضيّم (انظري ص ١١٥).



الفرولة رسة
جميلة.

ميرانغ كلاسيكي

تتميّز هاتان القطعتان من الميرانغ بسلاسة
رائعة. قدّمي كلّ اثنتين معاً مع الكريم المخفوق
(انظري ص ١١٢).

الميرانغ

تحتل طبقات الميرانغ
الكريم المحقوق
الفراولة وتوت العليق

تجتمع حموضة ثمار
الكشمش مع حلاوة
الميرانغ

قشرين بالفواكه الحمراء

تقدم هذه الحلوى الرائعة في
وقت الصيف وتُحضّر للمناسبات
كبرى. وهي تُزيّن بكريم الفراولة
توت العليق، وتُتوّح بفواكه
صيف المزخرفة واللذيذة (انظري
ص ١١٤).



كعكات الفاكهة المجففة والثمار الجوزية

«عند تناول الشاي، لا يحقّ لنا إلا شريحة واحدة من الكعكة، لا شريحتان».

«تناول الشاي» (١٩٨٦)

الثمار المجففة، والفواكه المعقّدة بالسكر، واللوز، والبندق، تتألف كلها بشكل حيّد فاللوز المطحون العنيّ بالموادّ الدسمة يحلّ غالبًا مكان الزبدة، كما يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو. وهو يؤمّن التماسك ويوفّر مذاقًا خاصًا يزداد غنى وتنوعًا مع الثمار الأخرى. وهذا النوع من الغاتو يمكن حفظه وقتًا طويلًا.



غاتو بولوني بالبنّ والجوز
(انظري ص ١٠٣)

يؤمّن الليمون
مذاق النعّية



نغمي الكعكة إلى
شرائح واحرصي على
أن تنفي كلّ شريحة
مزينة بالثمار المعقّدة
بالسكر.

كعكة البهار والثمار وعصير التفاح

هذه الكعكة الغنيّة بالزبيب، والمشمش المجفّف، وقشر الليمون، والكرز المعقّد بالسكر، يزداد طعمها لذّة إذا ما نُقعت بضعة أيّام بعصير التفاح، قبل تناولها (انظري ص ٩٦ - ٩٧)

كعكة التوابل والعسل

هذا الغاتو الشتويّ اللذيذ، المعطرّ بالقرفة والزنجبيل والقرنفل، يُغطّى بطليّة السكر ويُرّين بالزنجبيل المعقّد بالسكر (انظري ص ٩٨).





يُرش السكر الناعم
فوق اللوز الممّس



غاتو بجوز الهند

يتميز هذا الغاتو الخفيف بمذاقه اللذيذ. فمرئى
العنية يعطي العجينة لمسة من الحموضة تتناقض
مع حلاوة التغطية بخوز الهند (انظري ص ١٠٦).

كعكة إسفنجية إسبانية باللوز

هذه الإسفنجية المحشوة بالكريم المخفوق واللوز
المحتمس، والمعطرة بعصير التفاح وقشر البرتقال، لها
مذاقها المميز مع الشاي (انظري ص ١٠٧).

غاتو بالجزر

هذا الغاتو يأخذ طعمه من الجزر، والبندق،
وقشر البرتقال، وهي المواد التي تكوّن. وهو
يُعطي طبقة من الجبن الطازج (انظري ص ٨٩).

أشكال جرّية
صغيرة من عجينة
اللوز تزين الغاتو



الپتي فور والبسكويت

«من أجل تحضير قطع صغيرة من العاتو، جَهّزي كمية قليلة من العجين، وبذلك تكون قطع الغاتو صغيرة.»

كتاب رنة الت لاجحة
(حوالي ١٥٧٩)

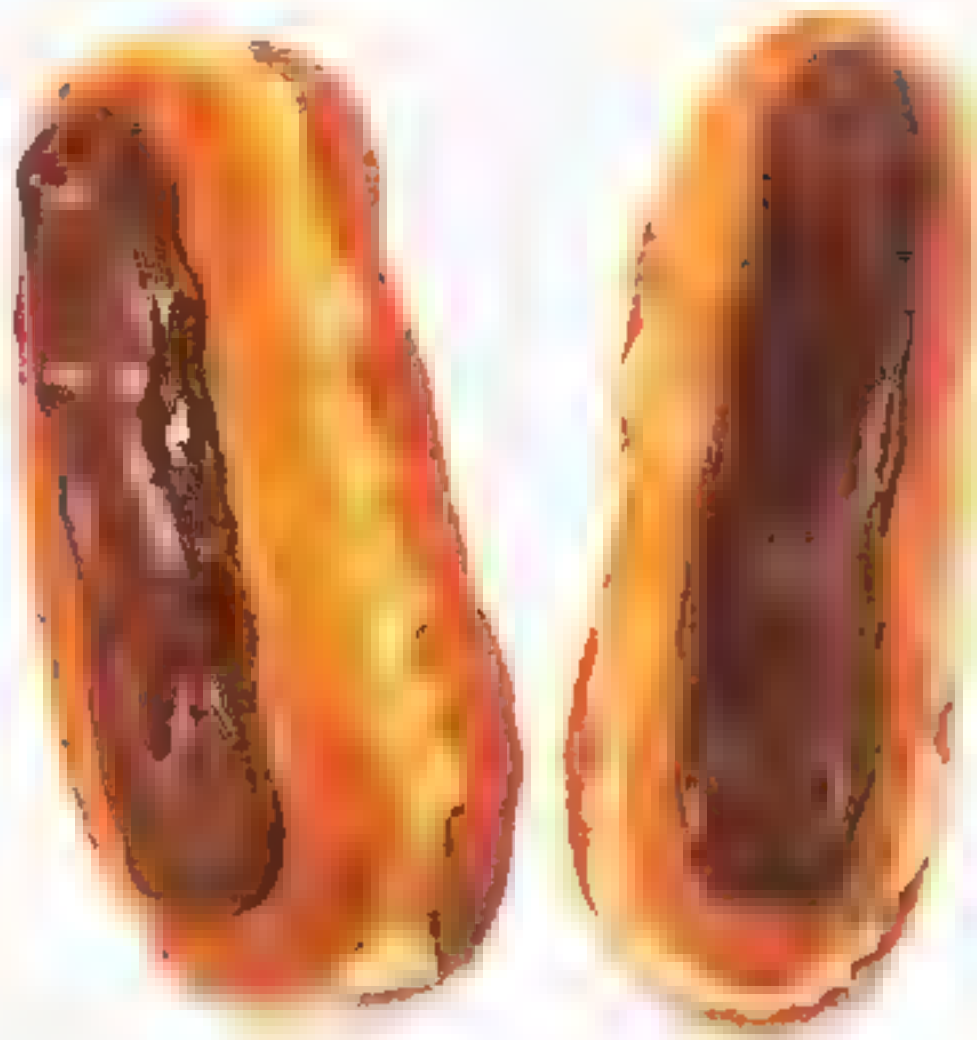
في كلّ مناسبة تُقدّم قطع صغيرة من الحلوى مع الشاي أو القهوة، وقد تكون پتي فور جافة أو طازجة، أو بسكويات غليكة أو قرشة. وقد لا يستطيع المتدوّق مقاومة هذه الحلوى، سواء أكانت بالكريم أم بالشوكولاتة، بالفاكهة أم باللوز، وسواء أكانت ليّنة أم قرشة.



مجموعة پتي فور متجانسة

تكتسب هذه الحلوى منظرًا جميلًا عندما يُرش ورقها السكر الناعم





إصبعية بالشوكولاتة (إكلير)
تُحشى هذه الحلوى اللذيذة بـ كريم باتيسير
الطبيب المدق، وتُعطى بالشوكولاتة الدائنة
(انظري ص ١٢١).



لوز مفتق للزخرفة

بسكويت آجر

رقاقات اللوز هذه تشبه قطع القرميد، وهي
سلسة وقصيمة. ويمكن تناولها مع الحيلاتي
(انظري ص ١٢٠).

استعمي فرشاة
ذهن للتزيين بصله
من الشوكولاته



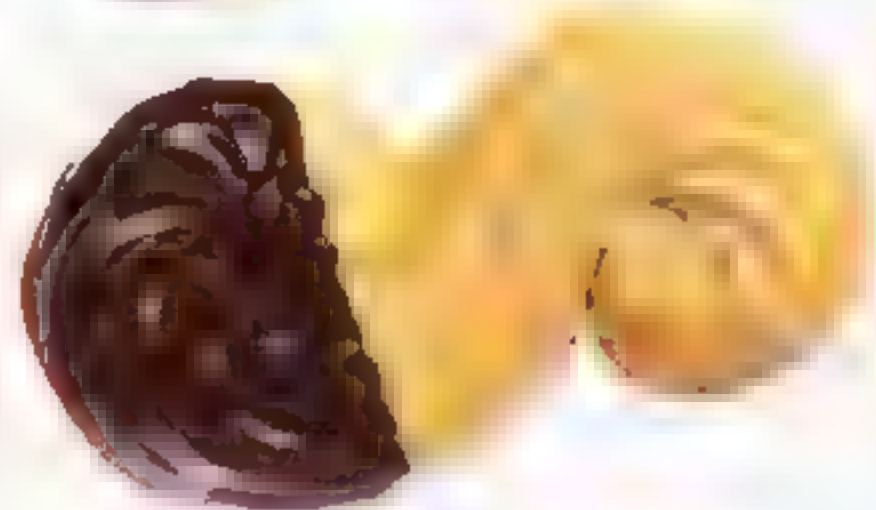
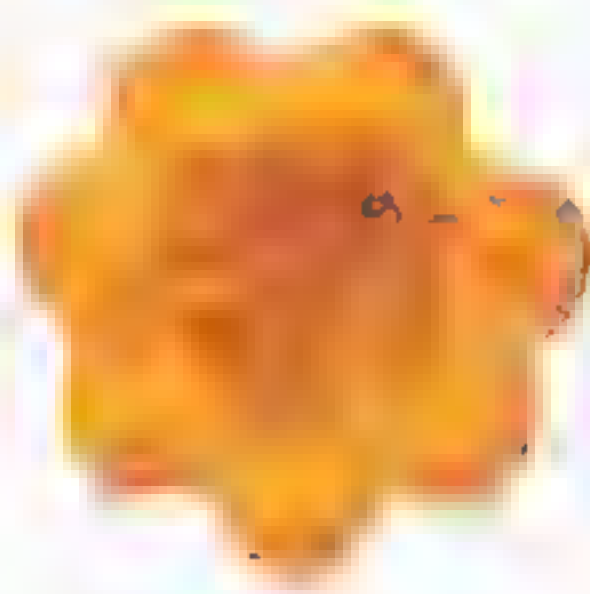
فورتان

مع بسكويت هذه تُحضّر من الفواكه المعقّدة
سّدر، واللوز المفتق، ثم تُعلّف بالكراويل
وتُعطى بالشوكولاتة (انظري ص ١١٩).

نفیحات الشو بالفواكه والكريم

هذه الأشكال المتفخمة هي ذات عجينة
خفيفة ومذهبة، تُحشى بالكريم
المحقوق والفواكه الطازجة
(انظري ص ١٢١).

من الصعب أن تقاوم هذه
البتي فور بالشوكولاتة



بسكويت بالسكر

هذه القطع من البسكويت سهلة التحضير،
ويمكن إعطاؤها أشكالاً متنوعة بواسطة
قطّاعات. وهي تزيّن بالسكر الملون قبل وضعها
في الفرن (انظري ص ١٢٠).

بسكويت بالزبدة

هذه القطع من البسكويت قضيمة من الخارج وليّنة
من الداخل. ويمكن تحضيرها على شكل عيدان أو
أصابع، أو حلقات، أو حروف، وذلك قبل أن
تُغمّس بالشوكولاتة (انظري ص ١٢٠).

بواسطة عصير
يمكن أن تعطى
لكريم المحقوق
نكهة عطرية

غاتو الأعراس

«غَنِيَتْ شهور الربيع، والمراكب
تمخر المياه، غَنِيَتْ العروسين
وغاتو الأعراس».

روبرت هريك، «الهنشريد» (١٦٤٨)

لا عرس بدون غاتو، فوجود الغاتو في الأعراس تقليد جميل
يرجع تاريخه إلى عدّة قرون، ومن دواعي السرور أنّه لا يزال
قائمًا. فغاتو الأعراس، وهو أساسي، يكون من عدّة طبقات،
دقيقة الزخرفة.



كُرُونَبُوش (انظري ص ١٢٢)



غاتو الأعراس الأميركي

هذا الغاتو الجميل يتكوّن من طبقات
إسفنجيّة منكهة بالبرتقال والشوكولاتة،
ومغطّاة بالكريم الزبداني المعطر
بالبرتقال. كما تُنهي العمل مجموعة من
الأزهار الطيعيّة (انظري
ص ١٢٤).

وُضع الكريم الزبداني
بواسطة قمع للتزيين.

كلّ طبقة مرّنة
بأزهار بصرة.

DRJOEZA.COM



طّية السكر تُهي
العمل شكل رائع

غاتو الأعراس التقليدي
هذا الغاتو الحاضر للأعراس يتكوّن
ثلاثه من غاتو العيد (الطقتان
السفليان)، والثالث الباقي من
الهودنغ التقليدي (الطبقة العليا).
وهو مكسوّ بعجينة اللوز ومغطّى
بطلّية السكر. وتتكوّن زينته
الرائعة من الأزهار المجمّدة
بالسكر (انظري ص ١٢٦).

لوني الطّية قليلاً
كي تبدو منسجمة
مع لون الأزهار.

بني لأزهار
شكل حال
متشابهة

DRJOEZAHI.COM

غاتو حفلات الأولاد

«كان الغاتو برآقا، زينتته
ثلاث شمعات، ونُقش اسمه
بسُكَّر وردي.»

١. ميلاني، «ويني الصغيرة» (١٩٢٦)

يعشق الأولاد الغاتو المحضّر لعيد المولد، ولا سيّما إذا كان
جميل المنظر. لذلك افسحي المجال أمام مخيلتك، وكذلك
مخيلتهم، لابتكار الزخارف المتنوعة والمسلية. وإذا ما وجدت
صعوبة في ذلك يمكنك الاستعانة بهذه الاقتراحات.



غاتو الشرائط والشموع



غاتو الشرائط والشموع

هذا الغاتو الشفاف بالجزر، مغطى بطلية الكريم
بالجين الطازج، ومزين بشرائط وشموع (انظري
ص ١٣٧).



غاتو الدبّ الدُمّية

هذه الكعكة الاسفنجية ترضي أذواق الأولاد بزخرفتها
الجميلة. أما علب الهدايا فتُحضّر من الكعك المفكّت، ويطير
الأولاد فرحاً بحملها معهم إلى منازلهم (انظري ص ١٣٦).

يمكن أن تحلّ البالونات،
على عدد السنوات، مكان
الشموع

هذه الاسفنجية بالشوكولاتة معلّقة
بطلية ملوّنة ومزينة بشكّر فيني

فرايمد شوكولاتة
تحمل هذا ليت
شهباً

3



قنفذ

هذا الغانو الطريف مغطى بطليّة
السكر بالشوكولاتة،
ومزّين بعيدان من
الشوكولاتة (انظري ص ١٣٥).

DRJOEZAHI.COM

شكل اللوحة معجبه
النور

ينبغي غرز عيدان الشوكولاتة
قبل أن تحمد الطلية

بيوت صغيرة

كعكة الرطل على شكل بيوت صغيرة مرحفة
على طريقة كعكة البهار والثمار المجففة (انظري
ص ١٣٤).

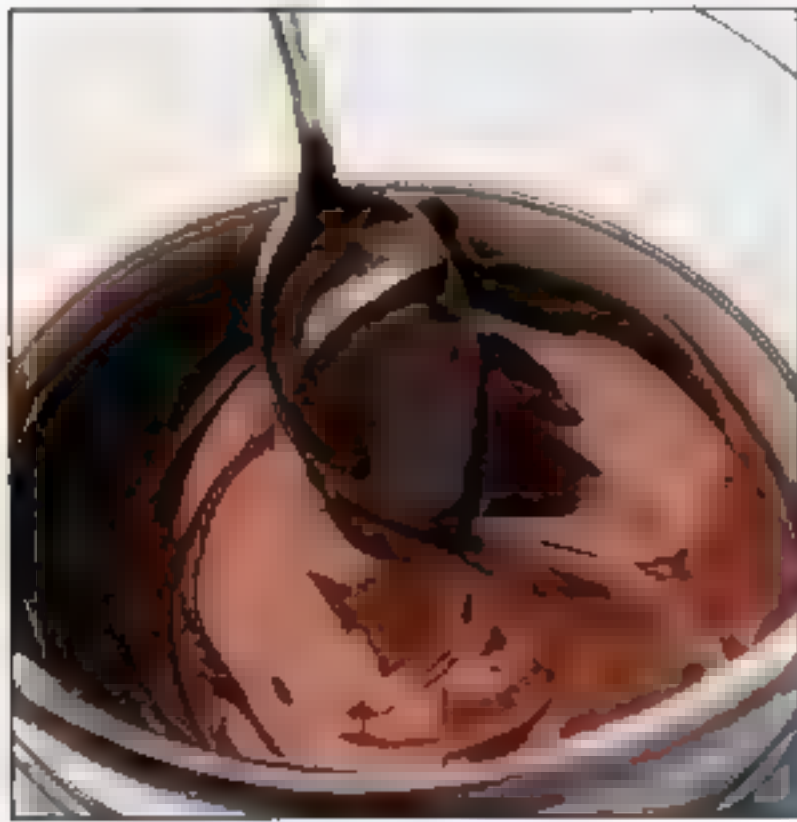
بواسطة قمع التريين
لمحطّر مفتحة دقيقة،
زيتي بطليّة السكر
لشايك ولأبواب



DRJOEZAHII.COM

قواعد تحضير الحلوى وأصولها

إنّ كلّ التحضيرات الأساسيّة المعروضة في هذا الكتاب تُشرح، مرحلة مرحلة، في هذا الفصل، مع صور مرافقة وموضّحة. وهذا ما يجعل تنفيذها أمرًا سهلاً. تجددين كذلك المهارات اليدوية الضرورية لنجاح تحضير الغاتو. كما يُعنى هذا الفصل بكيفية تحضير القوالب، وخفق البيض، وتغطية الغاتو، وتحضير العجينة وخبزها. إلى جانب ذلك يعرض الفصل صوراً مشروحة للأواني ولوازم الغاتو، وللمواد الضرورية من أجل حلوى متفوّقة.



المواد الأساسية

تحضري أنواعًا جميلة وطيبة المذاق من الحلوى فإنّ عليك اختيار النوعية الممتازة. وعليك أخيرًا أن تحرصي على اختيار الطازج من البيض ومن الحليب (اللسن) ومشتقاته

يُستحسن تأمين موادّ يمكن حفظها، من أجل تحضير الغاتو في كلّ وقت. إنّما لا تختزني هذه الموادّ وقتًا طويلًا، واشتري منها كمّيات معقولة (بعض هذه الموادّ يتوفّر في مخازن خاصّة بالحمية). وإذا شئت أن

الطحين والخميرة

تتعلّق نوعية الطحين بما يحويه من مادة الغلوتين (مادة بروتينية دّيقة). فهذه المادة، عن طريق امتزاجها بالماء، تحلّل العجينة تستع عند وضعها في الفرن. ومن خصائص طحين القمح أنّه يؤمّن التماسك والليونة للغاتو، في حين أنّ البطاطا أو الذرة المطحونة، الفقيرة بمادة الغلوتين، تجعل العاتو قتيبيًا

طحين العاتو الساده والطحين الذاتي الاختصار: يُستعمل النوع الأول كما هو في تحضير الإسفنجيات والكعكيات، أو مع الخميرة لتحضير البريوشة. أمّا النوع الثاني فيحوي مسحوق الخبز (الباكينغ باودر).

طحين الشيلم: هو بني اللون، يوفرّ طعم البندق اللذيذ في الغاتو وفي بعض أنواع الخبز والكعك. طحين البطاطا: تُسلق حبّات البطاطا، ثم تُسحق وتُجفّف وتُخل. فيساعد طحين البطاطا على تحضير أنواع قتيبيّة من العاتو

الشّميد. عني بالموادّ الشوية، ويؤمّن الكثافة للعاتو

الجيلاتين: لا طعم له، وهو يوفرّ التماسك للعاتو وخصوصًا بالجبن. خفقه.

طحين الذرة: يتمتّع بنعومة زائدة، ويؤمّن كثافة ممتازة.

كريم التارتار: تساعد حموضته على إبقاء بياض البيض ثابتًا بعد خفقه.

مسحوق الخبز (الباكينغ باودر): يؤدي إلى انتفاخ الغاتو، عن طريق إنتاج الغاز الكربوني، بوجود الرطوبة.

بيكربونات الصودا: يكون له مفعول الخميرة إذا امتزج بالحامض (كعصير الليمون).

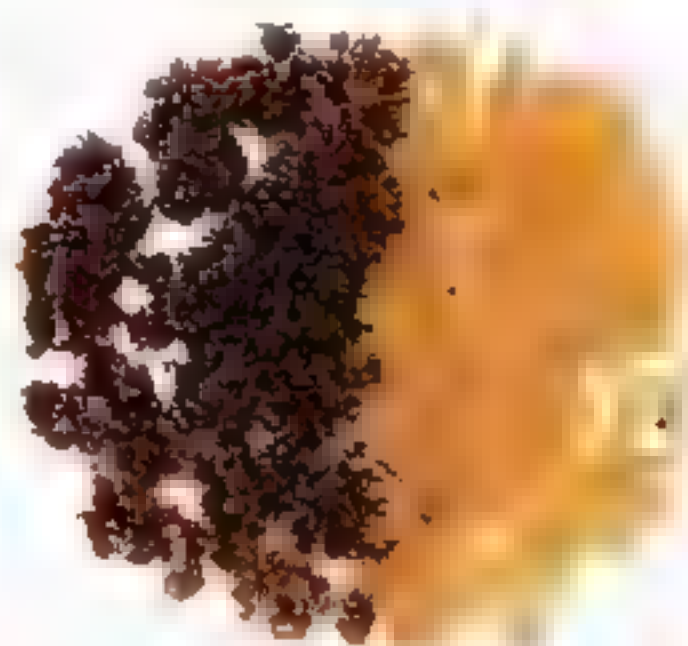
البسكويت المفكّث: البسكويت المفكّث والخالي من الملح يحلّ مكان الطحين في بعض أنواع الغاتو.

المُحَلِّيات

يؤثر السكر والسوائل المُحَلِّية في طعم الغاتو ولونه وتماسكه وينبغي أن تُحفظ في وعاء يُقفل بإحكام ويوضع في مكان بارد وحاف.

سكر مطحون يدوب بسرعة ويمزج بسهولة مع صغار سكر ومع بياض البيض مسحوق.

عسل: هو أقدم المُحَلِّيات، وهو أيضًا طبيعي وأطيبها مذاقًا
دبس: يوفر طراوة ولونه لعص أنواع الغاتو
شراب القيقب له طعم كسائي مثير



سكر ناعم: يصلح للتعطية، يُحل قبل استعماله.
سكر طعام وسكر ملون: يُستعمل الأول عادةً لأنواع الشراب، والثاني للزخرفة.



جبن ريكوتا: هو جبن مصفى، قليل الدسم، وضعمه يميل إلى لحلاوة

جبن أبيض مخفوق أو مصفى: النوع الأكثر عتي بالدسم، والثاني أقل دسمًا وفيه بعض الحموضة

كريم كثيف: غني بالمواد الدهنية، ويمكن جعله مخفوقًا من دون أن يتحول إلى زبدة.

الحليب ومشتقاته

الحليب (اللبن) ومشتقاته في لائحة، إذ يكفي أن تكون مادة حمة غير سليمة لتفسد الحلوى - ويمكن حفظ الزبدة في - - - - -
سبعين: أما الحليب والكريم لأحضان الطازجة فتُحفظ من أو ثلاثة أيام.



الزبدة: غالبًا ما تُستعمل الزبدة شبه المالحة للمعجنات والزبدة الطازجة للكريم والتعطية

زيت الفستق أو دوار الشمس: يُستعمل للبسكويت وللكعكات الإسفنجية والمهثرة.

الحليب (اللبن): يساعد الحليب الكامل على تليين العجينة الكثيفة، ويُفضل لتحضير نقيحات «شو» طرية، كما يوافق كل أنواع الحلويات.

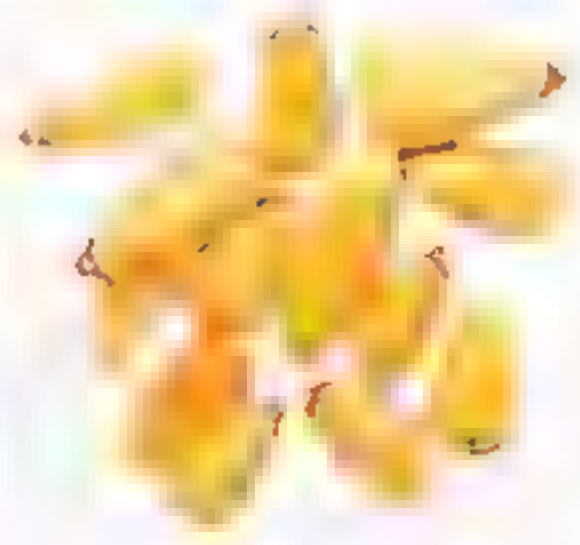
حليب البقر: يكون البياض المستعمل عادةً في حالات يُشار إليها، يكون حرارته كحرارة الجو

جوز، لوز، ثمار مجففة وتوابل

أربعة أشهر، كما تتلف الثمار المجففة مع تقادم الوقت. لذلك عليك شراء كميات محدّدة منها وحفظها في أوعية تُقفل بإحكام وتُحفظ في مكان بارد بمنأى عن الضوء.

التوابل، والثمار المجففة، واللوز، والجوز، كانت من قُبل ذات أهميّة بالغة في المطبخ. أمّا اليوم فتُستعمل على الأخصّ في تحضير الحلويات. الجوز واللوز من الثمار التي تصيبها العفونة بسرعة، والتوابل تفسد خلال ثلاثة أو

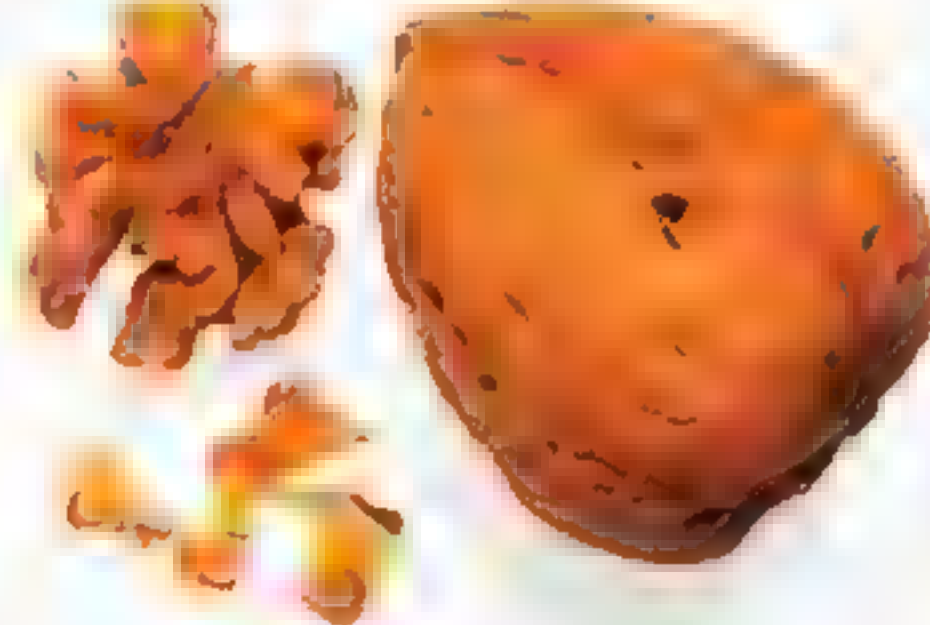
جوز وثمار مجففة



حبّ الصنوبر: هو غنيّ بالمواد الدهنيّة، وتزداد نكهته مع ظهور

فستق: للفستق لونه المعروف ومذاقه لذيذ. ويجب أن يُقشر ويُطبخ قبل استعماله.

لوز: يؤخذ عدّة المذاق، سواء أكان كاملاً، أم مفتّحاً، أم مطحوناً.



جوز الهد: يمتاز بطراوته، ويستعمل به في تحضير عاتو في غاية اللبونة، كما يستعمل به لبرجره

جوز ياكانيّة: منشأ هذا الجوز الولايات المتّحدة، ومذاقه قريب جدّاً من مذاق الجوز العاديّ

جوز: الحوز غنيّ بالزيت والبروتينات، وتشمّ بمذاقه المميز

ساق: يزداد مذاق الساق لذة إذا ما حُمص قليلاً



زبيب سلطانة: يعطي القاتو مذاقاً خاصّاً، وتُفقع بعصير التفاح قبل استعماله



تين مجفّف: يذوب في الفم بسهولة ويكون مروره قسيمة سعي بفعه في الماء لبارد لمة كاملة قبل استعماله



مشمش مجفّف: يمكن نقع المشمش قبل استعماله



عنية: هي من أكثر أنواع الثمار حموضة



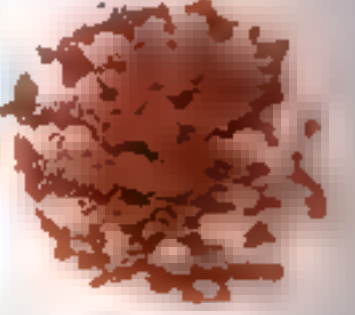
زبيب مسكي: أفضل أنواعه تلك التي تحلو من البرور



تمر: عي بالموادّ العذائيّة ويوقّر مداوه وحلاوه ونكهة عنية

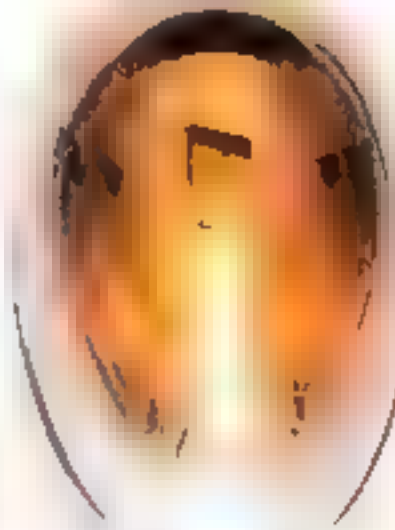
التوابل والسوائل النكهة

النَّعْطُوحون
السريع الذوبان
يعطي فوراً نكهته
للكريم والحلويات



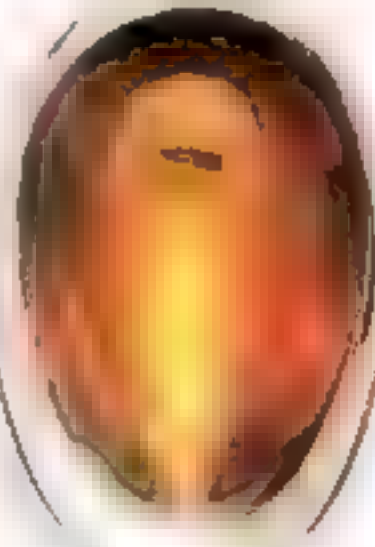
سود والشوكولاتة المطحونان فيهما
مع السكر المحمص

عصير التفاح. شامب
نماتاً مع طعم العائو
نسكري

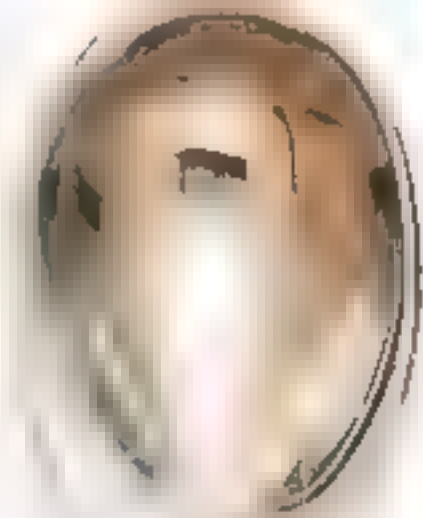


شراب الرمان
دو نكهة لطيفة

سائل الفانيليا: يوقر
نكهة الفانيليا المعروفة



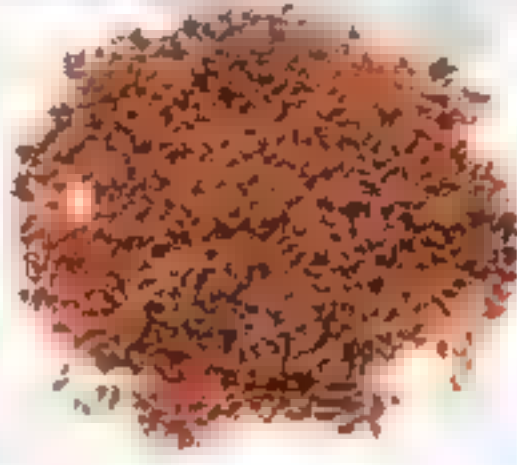
ماء الورد
يفضل أن يكون
صعاً بكمله



ماء الزهر: هو حلاصة
زهر البرتقال العطر.

لب جور الطيب
المطحون

صورتى لكمكة
النهار والشار
المحقة، ويفضل أن
يكون مطحوناً حديثاً



جوز طيب كامل
فلفل جامايكا نابل يوقر نكهة
الفرنجل و طيب والقرفة

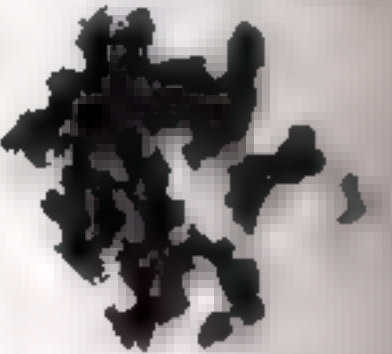


بزور الخشخاش: بحمل
صعماً حورياً بارراً



قرفة:

تحمل طعماً لاذعاً لذيذاً، سواء
أكانت مطحونة أم عياداً



بيليا

نسكري

صمي

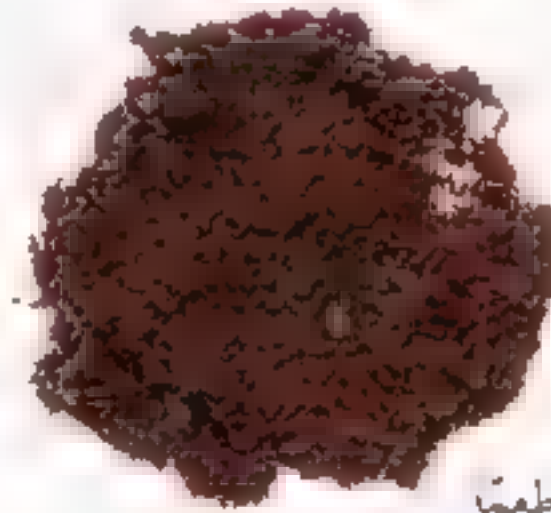
ب. و. ع.

ب. و. ع.

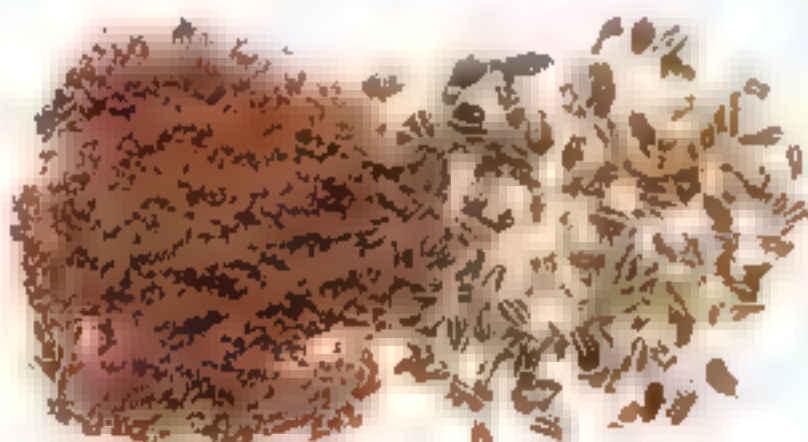
ب. و. ع.



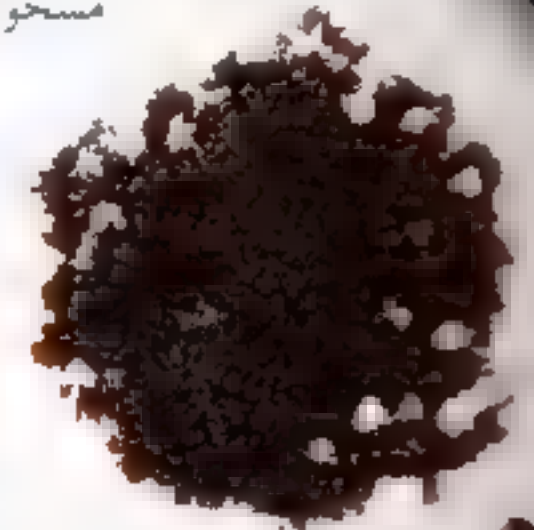
كبش القرنفل بحمل طعماً
ليدياً مرّاً بعض الشيء، سوء
أكر على طبيعته أم
مسحوقاً



قشر البرتقال والليمون: يحوي زيت
الثمار الأساسي.



انيسون (يانسون): يكون مطحوناً أو
على شكل بزور، وله طعمه المميز
 والمعروف



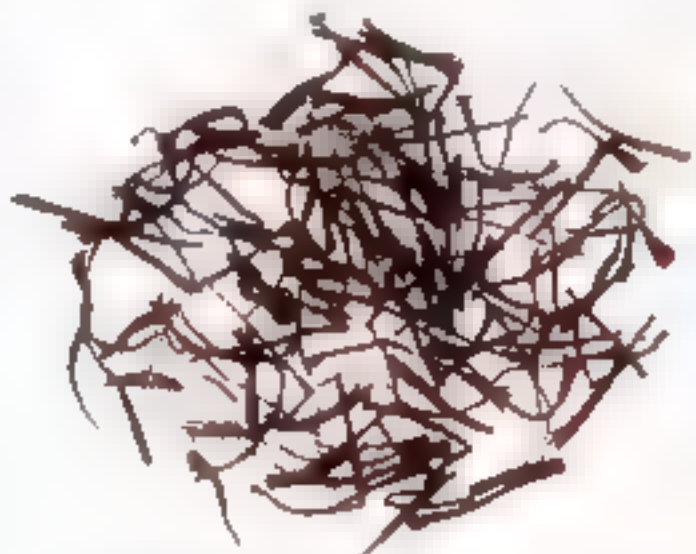
يسمي أن تكون
القشرة ليته



زنجبيل طازج: من التوابل الممتازة،
ورائحته عطرية



زنجبيل مجفف ومطحون. نسمع منه
كمية قليلة جداً بسبب قوته



زعفران: يستر طعمه ولونه، ونكهه
عالي الثمن

التزيين

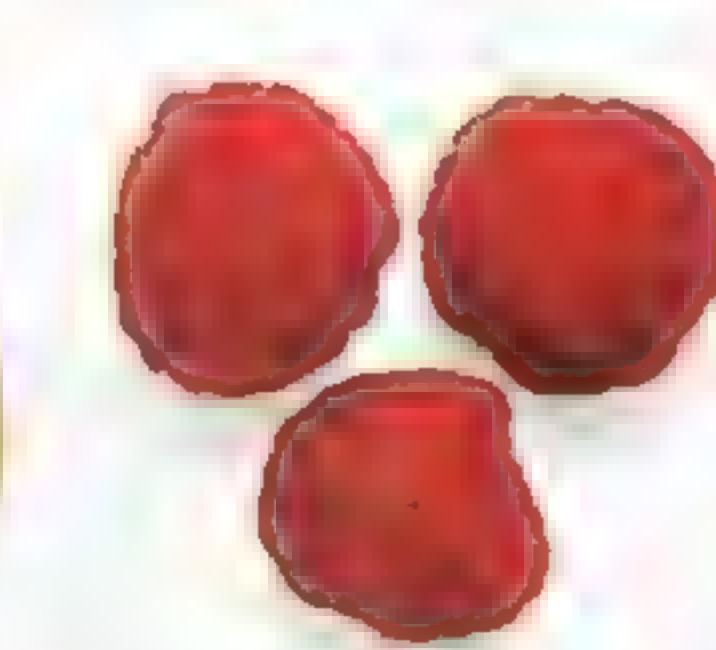
الحلوى أجمل ممّا هي عليه وحسب، إنّما يصبح مذاقها معه أكثر لذة. فبعض الجهد وقليل من التخيل كافيان لتحويل غاتو بسيط إلى حلوى رائعة كتلك التي تحضّر في الأعياد.

يكون تذوّق الغاتو بالنظر أوّلاً. فالتزيين بالفواكه الطازجة ذات الألوان الراهية، وبالفواكه المعقّدة بالسكر والبرّاقة، والتغطية بالشوكولاتة الذائبة، أو بسواها، كلّ ذلك لا يجعل

الفواكه الطازجة



عنب: يُستحسن اختيار الأنواع الخالية من البذور



توت العليق: يشير لون هذه الثمار إلى نضجها، ويسمى أن يكون اللون أحمر وبنّي



فراولة (فريز): تُوفّر الكثير من الطراوة للحلوى. ويُستحسن أن تكون جامدة وشديدة الاحمرار.



عنب الأحراج: يجمع بين الكثير من الحلاوة وقليل من الحموضة، ويترجّح سهوله مع سائر الثمار العسبة

نفاخ: اختاري، من النفاخ، الفواكه الملونة، الجامدة والبرّاقة. ولتكن من الأنواع التي تبقى متماسكة لدى طهيها

برتقال وليمون: يؤثّنان بمطرهما الحلاوة والحموضة، فضلاً عن جمال الزخرفة

الفواكه المعقّدة بالسكر



عشبة الملاك: سوي إحدى الخيميات، تُفَع بالسكر

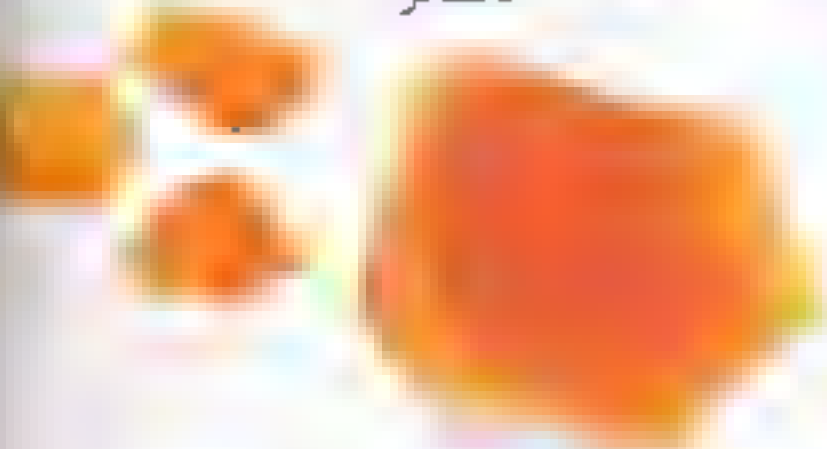


مزيج قشور الفواكه: تكون جاهزة للاستعمال، ولا حلاوة فيها.

برتقال وليمون: قد تكون قشوراً أو شرائح ويجب اختيار النّبة منها، على ألا تكون كثيرة الحلاوة. ويمكن غلها لتخفيف الموادّ السكرية منها.



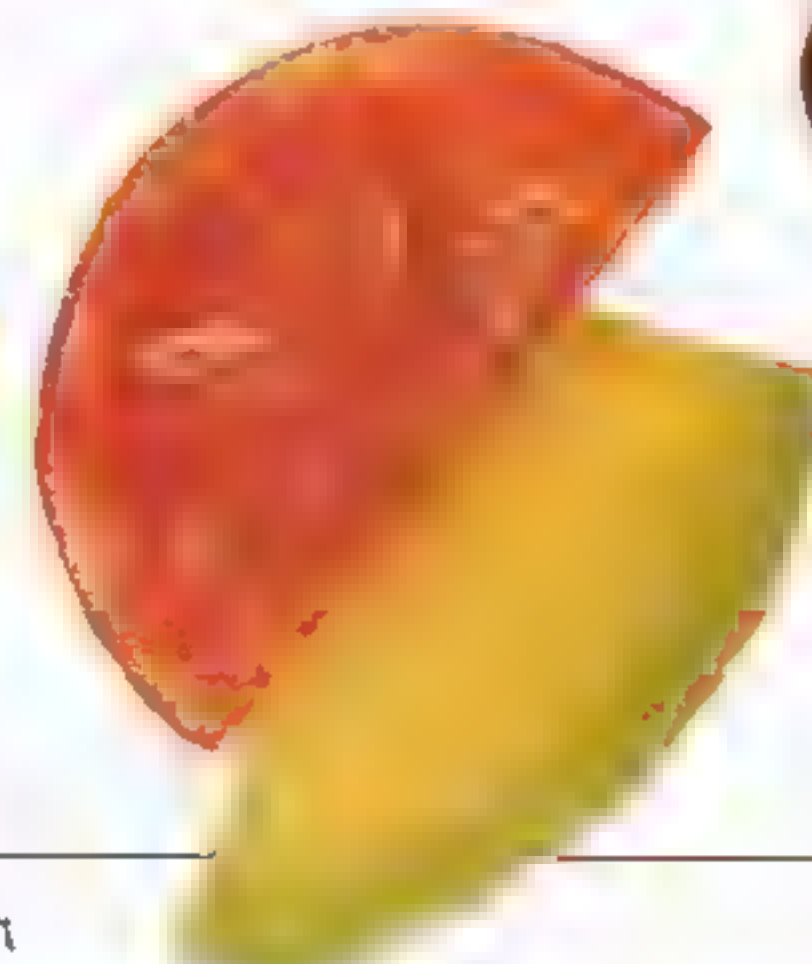
كرز: يجب غسل الكرز بالماء الفاتر وتنشيعه قبل الاستعمال، لنزع الموادّ السكرية عنه.



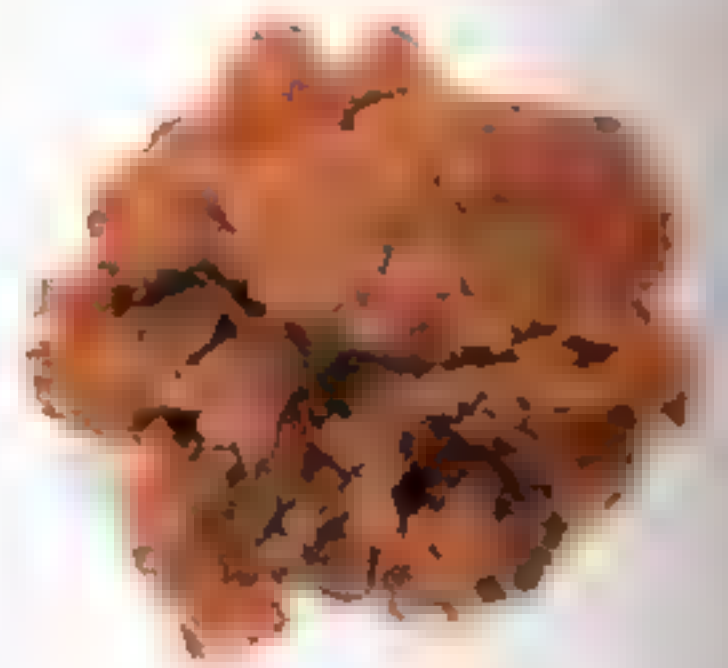
زنجبيل: يجب استعمال كمية قليلة منه لشدة نكهته



أناناس: يقطع الأناناس إلى شرائح بحسب الحاجة



مرتبات



مريسة الكستنة (أبو فروة): هي
مير حذوة وتصلح كأساس في
المرتبات، وتُمزج مع الكريم

الشوكولاتة



شوكولاتة: تحوي الشوكولاتة السوداء
من ٧٠ و ٨٠ بالمئة من الكاكاو، وهي
أفضل في تحضير الحلوى، أما
شوكولاتة بالحليب (بالبن)
شوكولاتة البيضاء فتُتركز للتزيين



مرتبي جيليه الكشمش:
يجمع بين الحلاوة
والحموضة

مرتبي المشمش: كثير
الحلاوة وقوي الكهه،
ويحمل تعطية العذو
منماسة

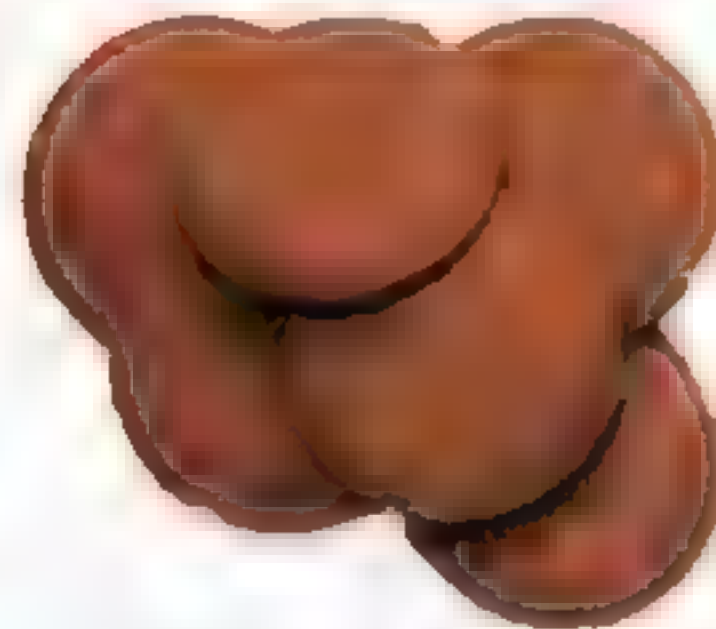
مرتبي توت العليق: بمضّل
أن يكون بدون برور في تربيت
الاستحبات

مرملاد البرتقال:
يصلح للمعطية الرّاقة

مرتبي جيليه العنبية
قوي الكهه مع عطر
الحموضة



خبّ البن بالشوكولاتة يُحمّض من
ويُعطس بالشوكولاتة



أقراص الشوكولاتة: مثالية
لزعزعة عاتو حملات الأولاد



ألواح ومرتبكات الشوكولاتة: تساعد
الأشكال المربعة والمستطيلة على إعداد
رحقة جميلة



تساعد شوكولاتة
على خسر في
الرحقة

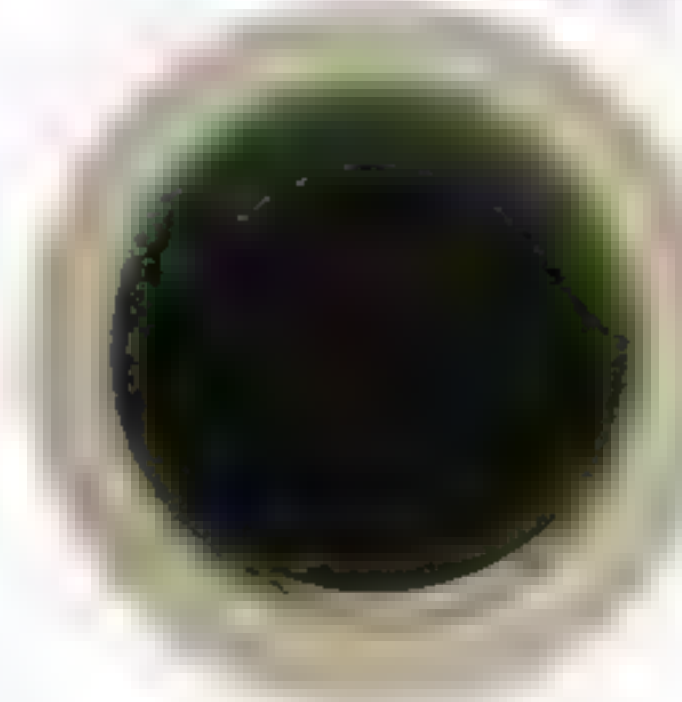
قضبان الشوكولاتة: تربت عاتو حملات
الأولاد وحلوى المناسبات الكبرى.

الملونات

تكون الملونات الغذائية
مكثفة جدًا، لذلك يحب
استعمال كميات قليلة منها.
أصغرها تدريجيًا نقطة بعد
نقطة، مع مراقبة تغيّر اللون،
وستلاحظين أنّ الألوان تصبح
قائمة مع الوقت.



برتقالي مُضَفَّر (سائل)



أخضر (سائل)



أحمر (عجيني القوام)

اللوازم والمعدات

لا يحتاج تحضير الحلوى إلى معدات خاصّة، وإنّما إلى عدد من الأدوات التي تسهّل العمل، كتلك التي نعرضها هنا، وهي متوفّرة عادةً في المطابخ كلّها. ثمّ إنّ الموادّ يجب أن

سكين دهن: ذات نصل عريض يسمح بمذّ الكريم والحشوة والموادّ سريّة، وتنظية العاتو. تتوفّر منها قياسات متنوّعة.

سمي أن يكون نصل سكين الدهن مرّنا.

ملعقة خشبيّة: تساعد الملعقة الخشبيّة، دات

المقض الطويل، على مزج موادّ المعجينة وحقق الكريم. ويُفَعِّل استعمال ملعقة معدنيّة كبيرة لإدخال البيض المحقوق إلى المزيج.

كفّية: تكون من البلاستيك أو المطاط، مع مقبض طويل من أجل كشط جوانب السلطانية أو غيرها من الأوعية

سكين منشار: من الأدوات الضرورية لقطع الإسفنجيات وأنواع البسكويت

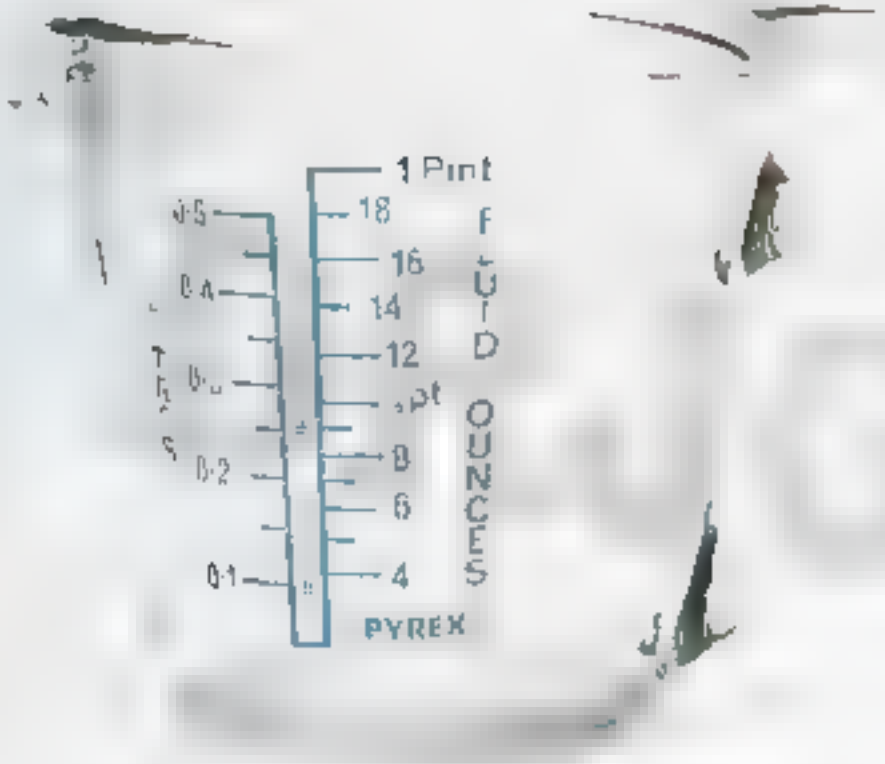
مخففة يدويّة: عالّة م تُفَعِّل على المحففة الكهربائيّة لحقق البيض والكريم الصريح

نقاطات: تكون من المعدن أو البلاستيك، ويستعان بها في إعطاء أشكال البتي فور والتورتات الصغيرة

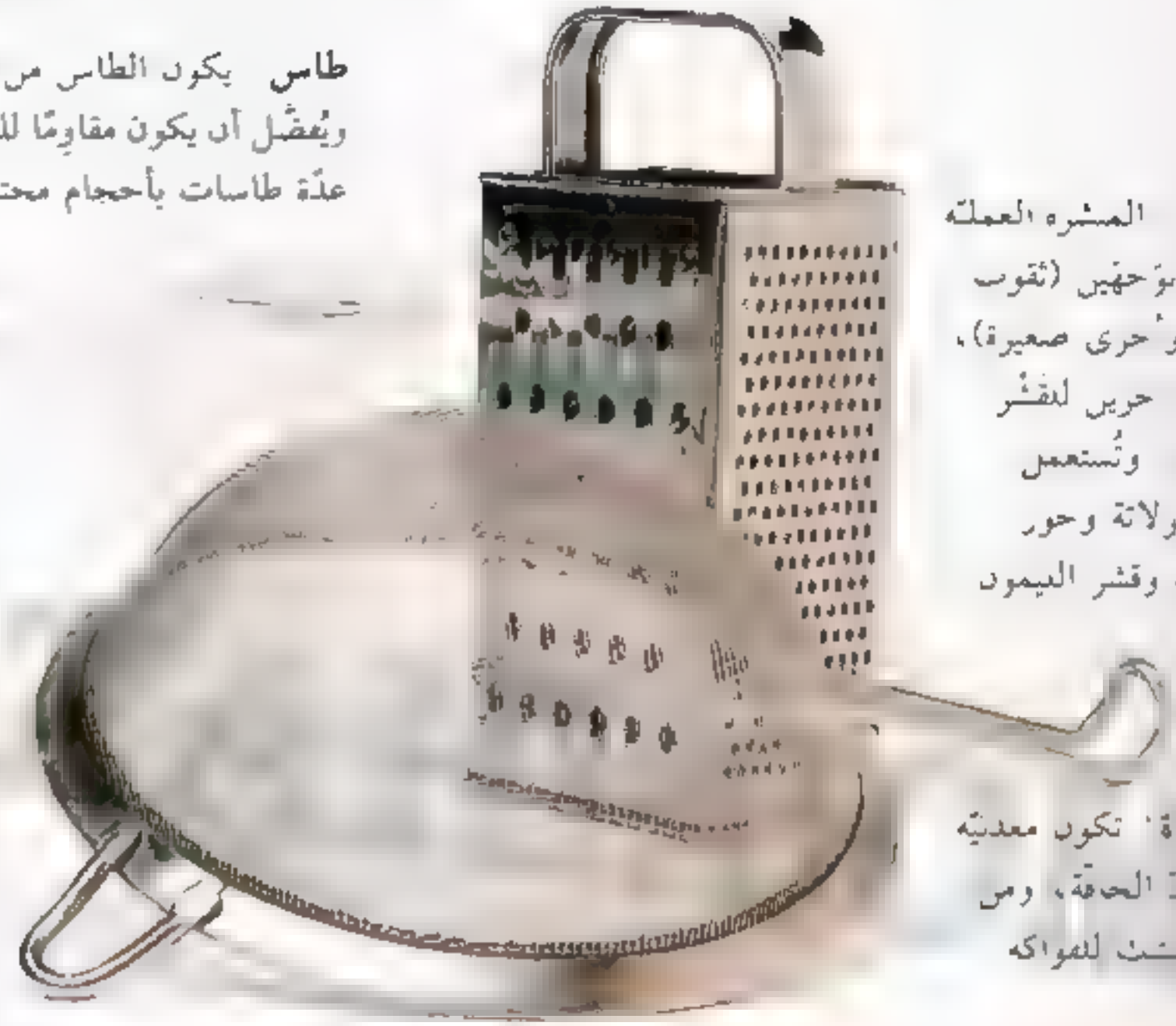
مرقاق (شوبك): يجب أن يكون ناعماً وأسطواني الشكل، ومن دون مقبض، كما يُعَمَّل أن يكون طوله ٥٠ سم. وهو ضروري لسمّ معجينة

كروتون: يتوفّر بأشكال وقياسات متنوّعة، ويكون كثيفاً بعض الشيء، كما قد يكون مغلفاً بورق من لون الذهب أو الفضة، أو غير مغلف ويستعمل به في حمل طبقات غاتو الأعراس.

طاس يكون الطاس من الزجاج الكثيف،
ويُفضل أن يكون مقاومًا للحرارة. تحتاجين إلى
عدة طاسات بأحجام مختلفة.



إبريق مدرّج. يكون زجاجيًا، كبير الحجم، مع
مقص وفرصة لتفريغ



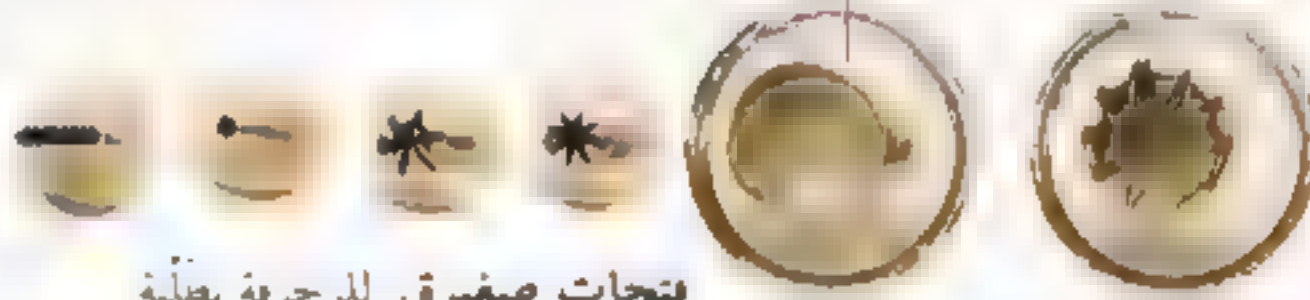
مبشرة المشره العمله
يكن - بوحهين (ثقوب
- وأخرى صغيرة)،
بين حريين للفتش
- في وتستخدم
- بركولاته وحوار
- صلب وقشر الليمون

مصفاة تكون معدنية
سواء الحادة، ومن
- تستل للمواكه

قمع التزيين يُفضل أن يكون من
الديلون القابل للغسل (يتوفر في أحجام
متعددة صفحات مختلفة)

مجموعة فتحات
للزحرفة

ميزان حرارة السكر:
ضروري عند تسخين
السكر.



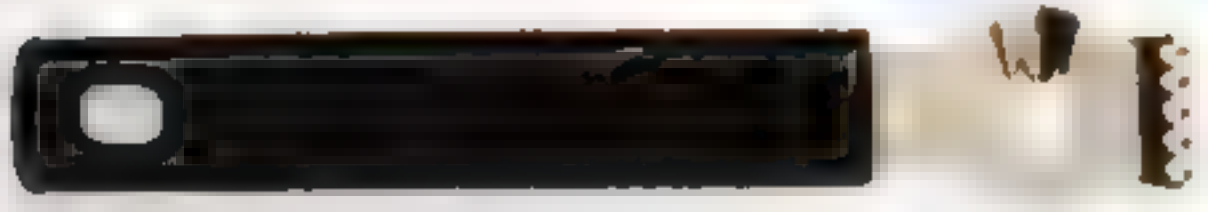
فتحات صغيرة. للزحرفة بظلية
السكر أو بالشوكولاتة.

فتحات واسعة: للكريم
المخفوق، والميرانغ، وعجينة
فيحات الشو.

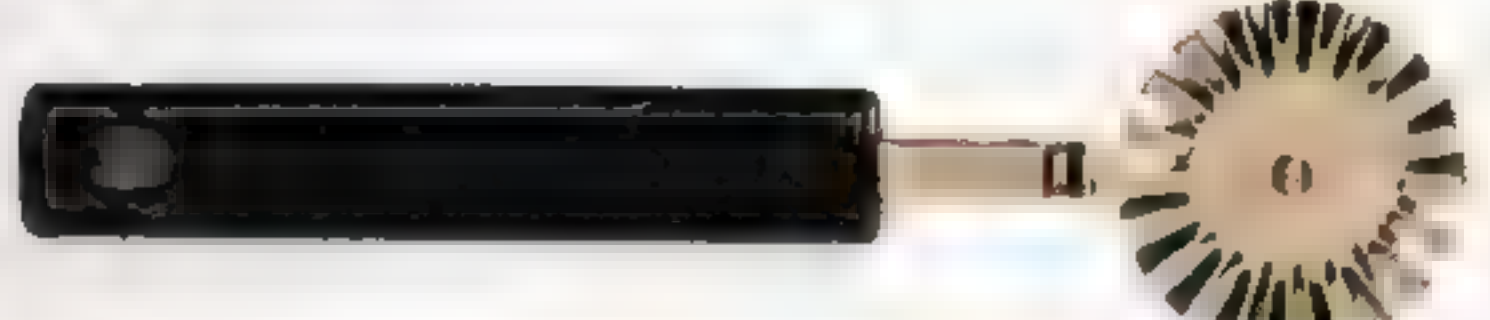
فرشاة دهن:
لتدهيب ودهن
العاتو والعجينة



قشارة دقيقة:
لرفع شرائط دقيقة



دولاب قاطع
لتقسيم
العجينة إلى
قطع وتريسه



مجموعة مكابيل: يُملأ
المكبال إلى جفافه، وهو يساعد
على تأمين المقادير بالدقة المطلوبة

رفّ سلكتي: يساعد على تبريد العاتو مؤتمًا
محري الهواء حوله

قشارة خُضِر: تُعتبر مثالية في عملية تنسيق
التفاح والإجاص، ونزع قشور الليمون. كما
يُستعان بها لتأمين بُرايات الشوكولاتة



القوالب

الحرارة في هذه القوالب لا تتوزع بشكل صحيح، فلا ينضج الغاتو كنه بطريقة متجانسة ومتساوية. وقبل استعمال القالب يجب تنظيفه جيدًا، وغسله من ثم بالماء، وتجفيفه كليًا داخل الفرن الساخن.

عندما يكون القالب جيّد النوعيّة، تتوزع الحرارة داخله بشكل متساوٍ. ويُفضّل أن يكون من مادّة الألمنيوم الكثيف، وأن يكون مبطنًا بطبقة غير لاصقة. أمّا القوالب الزجاجية وتلك التي تكون من معدن رقيق، وكذلك القوالب التي تضدًا ويتشوه شكلها سريعًا، فيجب تجنب استعمالها. والواقع أنّ

تكون حوت قالب
عابو موسلين مساء



قالب كوكوف
حرفه حاد

قالب غاتو

موسلين عمق

وحده تشع بدرجتها نحو

الخارج، وله فتحة في وسطه

ويهي أن يرش فيه قس من الطحين

مساعده العجينة على الانتفاخ، بما

حسب ألا تترك

قالب كوغلوف يساعد شكله

الحاص على تأمين الرخوة، كما

تساعد الفتحة في وسطه على إخراج

كامل الغاتو الكسر الذي يحتويه

قالب بحوانب مستقيمة قد يكون فقره

نـ أن محزني، ويصح لأنوع لغاتو التي

تصنّف، قد صوبلاً لتصح ويحب أن

تقوى من مشغ قس

تساعد

صفحة قوالب الغاتو الصغيرة: غير

للاتصاق، وتُستعمل خصوصًا لتحضير

شكل صغرة من الغاتو بالحس لاصق





صفحة

فون بالأحده

لصعرة من لدن، وسع،
ويصحب ش

قالب الغانو الملتف

لتحضير عرو ساقوا

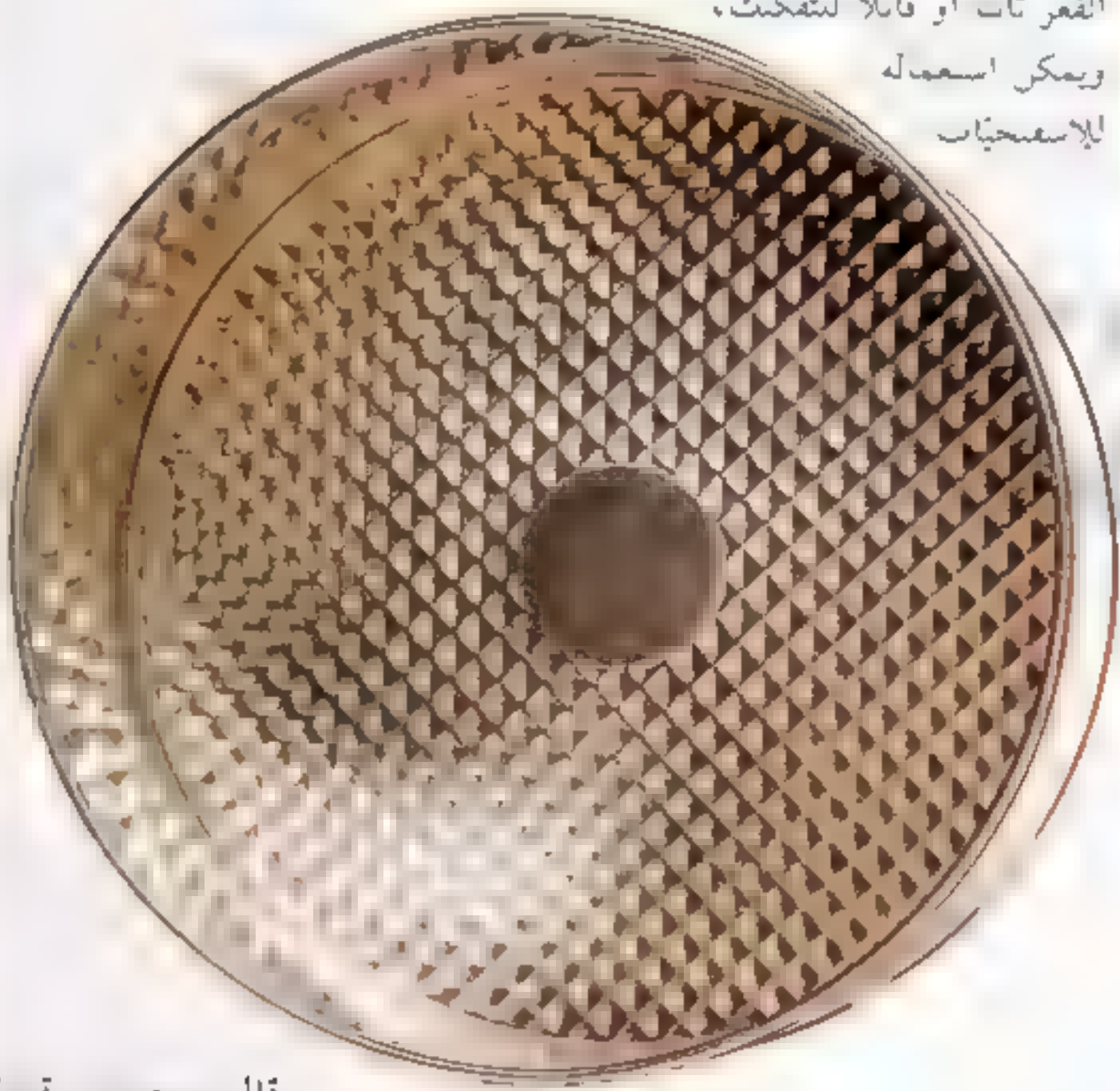
و، وولاد والسوسبول

قالبان مستقيما الجوانب يكون

القمر ثا أو قابلا لتفكك،

ويمكن استعماله

للإسفنجيات



قالب تورتة بجوانب

مضلعة دو ثغر قابل

لتفكك، ويكون

بأحده محلفة

قالب بحويب قبة

لتفكك من حوب

مديري شات

إخراج عاتر

قالب مربع: جوانبه عالية، وتحتضر فيه أحجام

العابو الكبيرة التي يستوجب إنصاحها وقتا

طويلا والقليل لعمق يصلح للإسفنجيات



قالب بجوانب مضلعة

هذا القالب له شكله

الحاصر والممّر



قالب الكعكة: يكون مستطيلا وعمقا،

مقرب منه حيمان، للعدو الذي يرون

نوع ويندي يرون ١ كع وسعي أن

عصر بورق مشمع

حوايت هذا القالب

مضلعة

تحضير القالب

يتعلق نجاح الوصفة باختيار القالب المناسب، لذلك عليك استعمال القالب المقترح، مع التنبيه إلى ضرورة قياس قطره وارتفاع جوانبه. فقد لا ينتفخ الغاتو كما يجب إذا كان القالب كثير العمق، وإذا كان ارتفاع جوانبه أقل من المطلوب فإن الغاتو قد يفيض ويطفح ويفقد شكله. لذلك ينبغي اختيار القوالب كلها وفق الوصفة.

تبطين القالب ودهنه بالزبدة

الغاية من تحضير القالب هي تسهيل إخراج الغاتو منه. فالقوالب التي تكون أشكالها غير عادية تُدهن بالزبدة مرتين ثم يُرَش الطحين فوق الزبدة. والقوالب المستقيمة الجوانب تبطن بورق مشمع (يُرَش فوقه الطحين). كما يجب أن تُغلف جوانب قالب الغاتو الغني بالفواكه تحاشياً لتحمير زائد وجفاف.

نصائح

- قبل البدء بتحضير القالب تأكد من نظافته.
- ثبت الورقة جيداً إذا دهن القالب بالزبدة

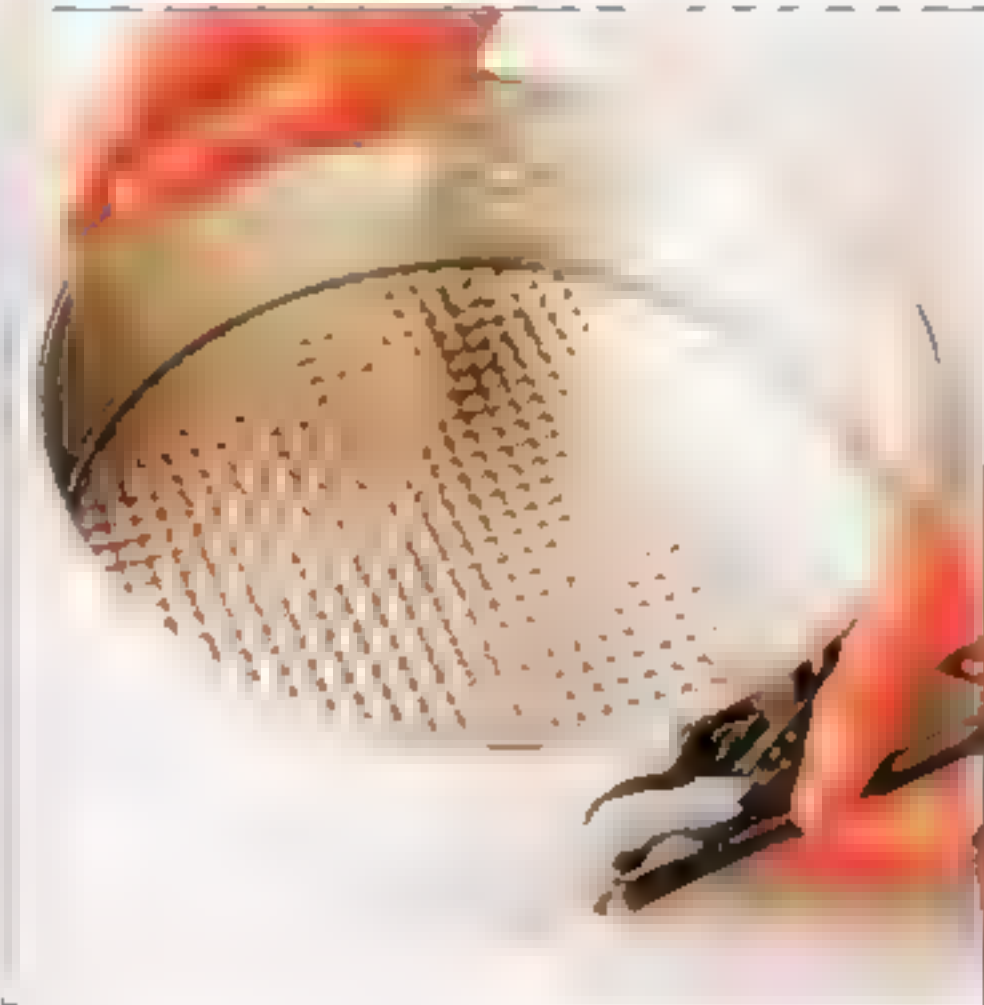
تبطين قالب كبير مستدير أو مربع



١ بواسطة فرشاة ادهني القالب بالزبدة المذوبة. واقطعي بالمقص شريطاً من الورق المشمع، يزيد به ٥ سم، طولاً وعرضاً، عن محيط القالب وارتفاعه.



٢ اعمدي إلى طي الشريط الورقي، من جهة الطويلة، بعرض ٢,٥ سم، ثم قطعي الطية بالمقص بشكل منحرف، مع المحافظة على مسافة ٢,٥ سم أيضاً، وذلك على طول الشريط.



٤ ضعي القالب على ورقة مشمعة وارسمي بالقلم خطاً حول القالب. ثم اقطعي القسم الموجود داخل الخط لتحصلي على ورقة مستديرة تضعينها في قعر القالب.



اكبي الجهة المقطعة على قعر القالب.

٣ ضعي الشريط الورقي في القالب، واجعلي الجهة المقطعة نحو الأسفل. ثم اضغطي الورقة جيداً على جوانب القالب وقعره.

٥ ألصقي الورقة المستديرة في قعر القالب، واحرصي على أن يكون الطرف المقطّع تحتها مسطّحًا تمامًا. وإذا ما استعملت ورقًا مشمّعًا، ادهني الورق مجدّدًا بالزبدة.

حماية القالب بورق أسمر



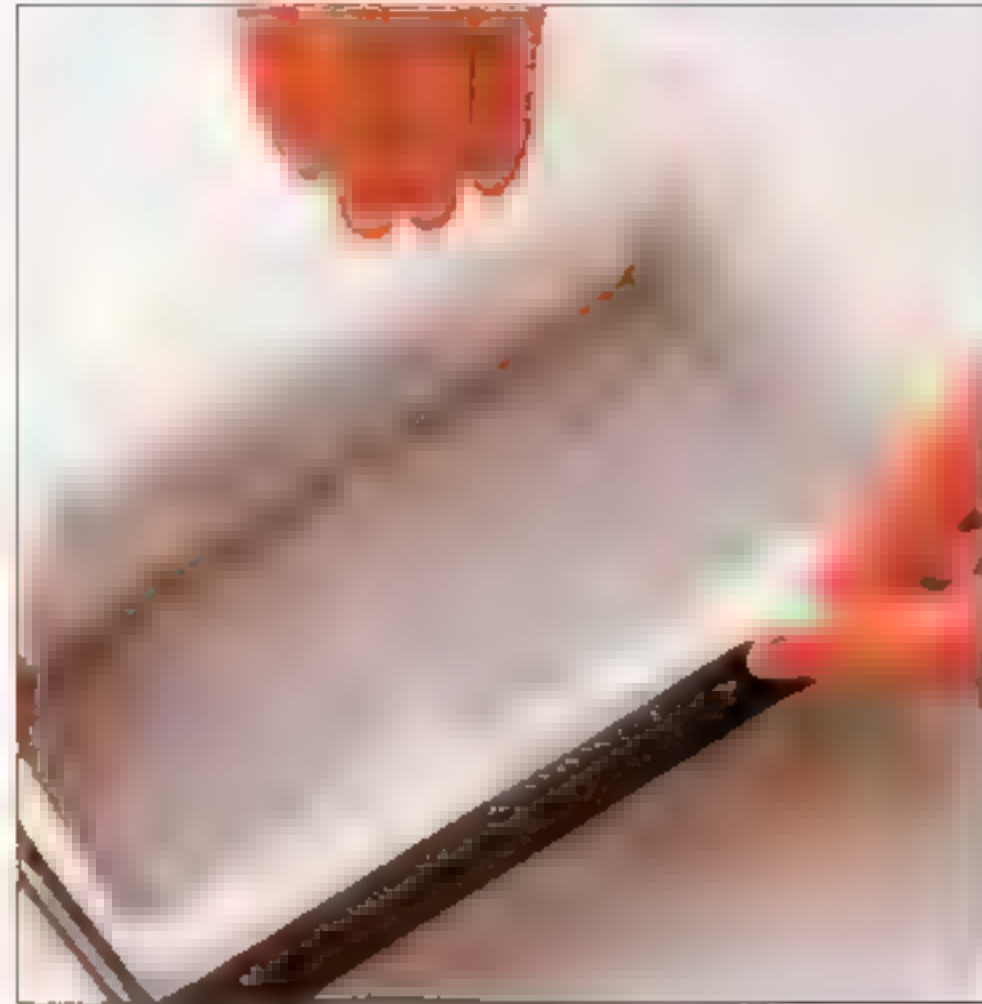
بعد تحضير القالب اطوي ورقة سمراء سميكة عدّة طبّات. ثمّ اقطعي منها شريطًا أطول بقليل من محيط القالب وأكثر ارتداعًا، واربطي الشريط الورقيّ حول القالب. لحماية قعر القالب، بطني صينيّة الفرن بوضع طبقات من هذا الورق وصعي القالب فوقها.

ضعي الورقة المستديرة في قعر القالب

تغطية قعر القالب وجوانبه بالطحين

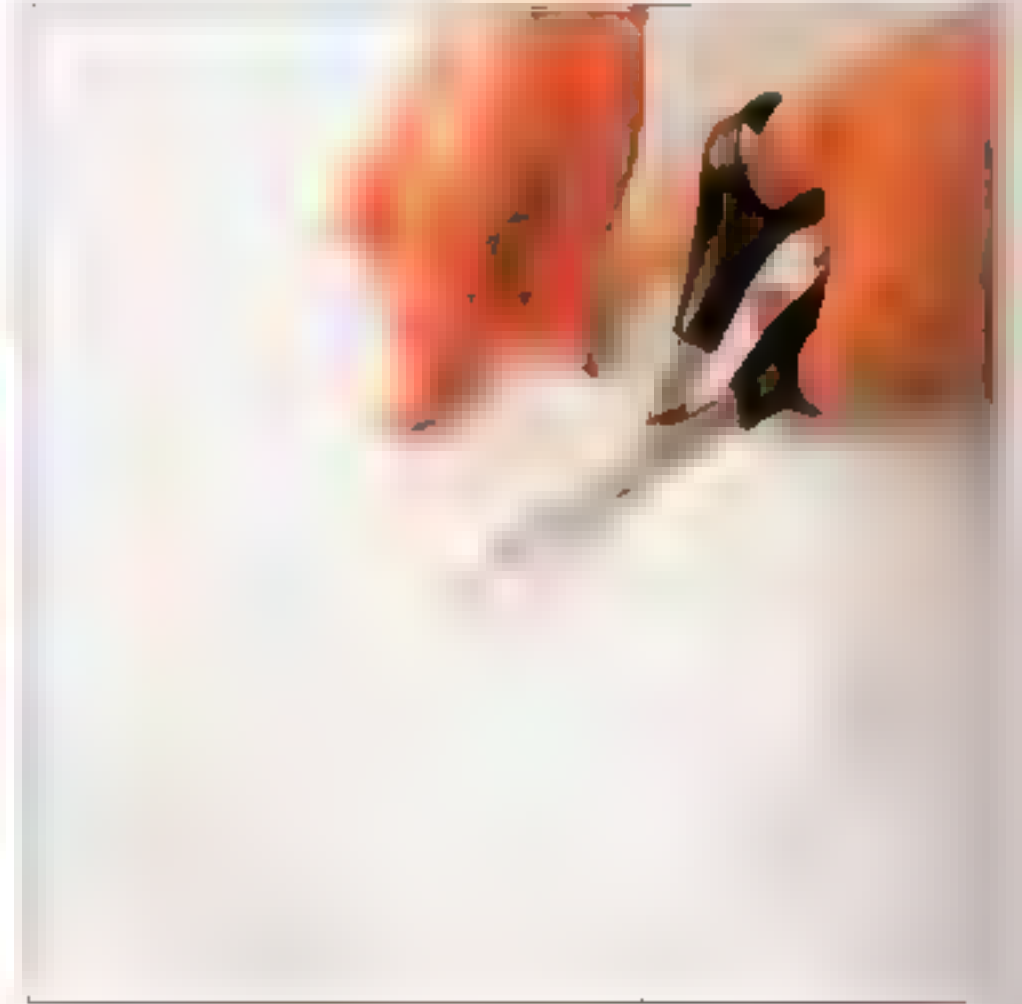


ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة وضعيه بصح دفاق في الثلاجه، ثمّ ادهنيه مرّة ثانية. رشي في كمية قليلة من الطحين، ثمّ حرّكيه وأديره بين يدي الطحين على القعر والجوانب. ربّتي على القعر لطّرح كمية الطحين الزائدة.



٢ ادهني قعر القالب وجوانبه بالزبدة، واطوي الحجات المقطوعة من الورقة، على أن تكون الجهات الصغيرة وراء الكبيرة. ألصقي الورقة في القعر وعلى الجوانب، وادهني بالزبدة محدّدًا، مع التركيز على الزوايا.

نظّين قالب الكعكة



١ ضعِي القالب في وسط ورقة تكون بمساحة قعر ولجوانب، مع زيادة ٢,٥سم، ثمّ رشي خطًّا حول القالب واطوي الورقة عند حطّ المرسوم. ثمّ اقطعي الطيّات بالمقصّ من جهة الجهات الكبيرة.

المهارات اليدوية

عد المباشرة بتحضير الغاتو يجب أن تكون المواد كلها جاهزة وفي متناول اليد، من أجل الانتقال سريعاً من مرحلة إلى أخرى مما تعينه الوصفة. هذه المواد توزن أو تُنخل أو تُبشر أو تُطحن. والقوالب يجب أن تُدهن بالزبدة، أو تُبطن، بحسب ما تعينه الوصفة، كما يُشغل الفرن مسبقاً وتُحدد حرارته.

نخل الطحين



الحلي الطحين مرّتين بواسطة مصفاة معدنية، من أجل تهويته كلياً. إذا ما أضفت إليه مادة جافة (كالقرفة مثلاً)، انخلي الكلّ مجدداً.

البيض: البياض والصفار



اكسري البيضة شأناً على حافة سلطانية، وأفرغي البياض بتفيل الصفار من نصف القشرة إلى نصفها الآخر. احرصي على عدم فزر الصفار.

بشر القشر



احتاري ليمونة غير مستعملة، وطفّيها جيّداً. ثم اشري القشرة، مع الانتباه إلى عدم إفساد الطبقة البيضاء. كذلك يمكنك الحصول على بُرايات بواسطة آلة قشر دقيقة (انظري ص ٣٩).

تذويب الشوكولاتة

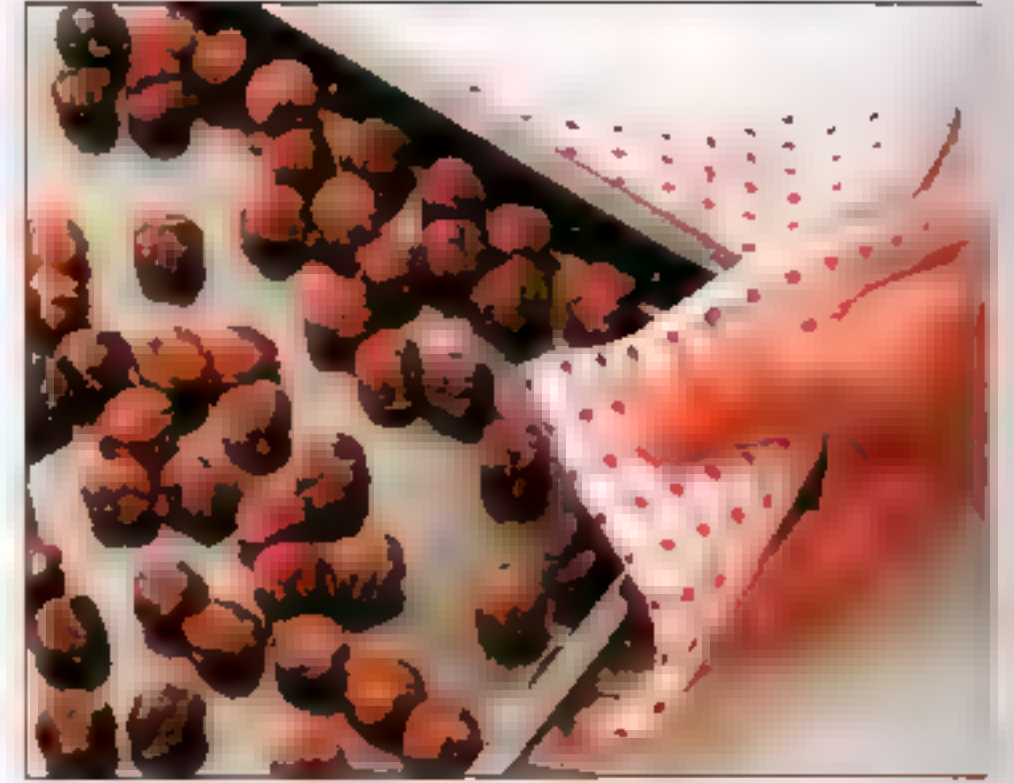


ضعي قِطَع الشوكولاتة في طاس مقاوم للحرارة، ثم ضعي الطاس في طنجرة تحوي ماء غالياً. حرّكي القِطَع من حين إلى آخر إلى أن تذوب كلياً.

دوّبي الشوكولاتة
إلى أن تصبغ براقاً
ولها قوام كريم



تحميص البندق



١ صعي حَبّ البندق في فرن تصل حرارته إلى ١٨٠ درجة مئوية، وذلك لمدة ١٥ دقيقة، حتى أن يصبح القشر الرقيق قابلاً للانتزاع.

خَفَق الكريم

صعي الكريم في سلطانية واخفقيه بمخفقة يدوية أو كهربائية إلى أن يصبح متماسكاً بما فيه الكفاية. والكريم الذي يُعدّ لأفراغه في قمع للتزيين يجب أن يكون أكثر تماسكاً من غيره. إنما ينبغي ألا تخففيه وقتاً زائداً لئلا يتحول إلى زبدة (خصوصاً إذا كان الطقس حاراً). أما كريم الشانتلي فعارة عن كريم مخفوق مع السكر والفانيليا، ويُستعمل للتزيين والزخرفة.

نصائح

- استعملي دائماً الكريم البارد والمحفوظ في الثلاجة
- احتفظي بالكريم الكثيف للتزيين، لأنه لا يتماسك عند حمله

تذويب الجيلاتين

يُلَيّن الجيلاتين أولاً بالماء البارد، بمعدل ملعقة صغيرة من الجيلاتين المسحوق مقابل ملعقة ماء صغيرة، ثم يُذوّب بالتسخين. ويجب أن يُترك ليبرد قبل استعماله، لئلا تتشكل فيه خيوبوط.

نصائح

- ضعي الجيلاتين في الماء لكي يأتي الذوبان صحيحاً، ولا تُفرغي الماء فوق الجيلاتين.
- لا تسخني الجيلاتين وقتاً زائداً لئلا يفقد خصائصه المثبتة

تنظيف الفستق

قَشْري الفستق وأفرغيه في الماء الغالي ودعيه مدة ٣ ٢ دقائق. ثم صفّيه من الماء وافركيه لترزع القشور الرقيقة ودعيه بعد ذلك يجف.

إعداد مسحوق الخبز

انزع قشرة خبز بانت وقطّعها إلى شرائح. ثم ضعي شرائح الخبز في فرن حرارته ١٤٠ درجة مئوية، وذلك لمدة تتراوح بين ٤٥ دقيقة وساعة واحدة، إلى أن تصبح قضيمة ويغدو لونها مذهباً. دعي الشرائح تبرد ثم اسحقها بواسطة معالج الطعام، أو ضعيها داخل كيس بلاستيكي واسحقها بواسطة مرقاق (شوبك). ثم أفرغي الخبز المسحوق في مصفاة معدنية لرحله.



٢ أخرجي حَبّ البندق من الفرن وأفرغيه فوق فوطة مطبخ. ثم افركي الحَبّ بالفوطة لترزع القشور، ودعيه يبرد بعد ذلك.

يدو الكريم
متماسكاً عند
نقله



٢ ضعي الطاس في الماء الغالي، فيصبح الجيلاتين جاهزاً عندما يغدو السائل في الطاس صافياً. دعيه بعد ذلك يبرد.



١ أفرغي السائل في طاس مقاوم للحرارة، وأضيفي الجيلاتين ثم اتركيه مدة ٥ دقائق ليُليّن.

المبادئ الأساسية

بتأنٍ وانتباه. والمعروف أنّ المخفقة الكهربائية تسهّل عليك العمل كثيرًا. ثم إنّ تحضير المواد والعمل بها لا يكونان إلا ضمن حرارة الجو المحيط.

هناك طريقتان لتحضير الغاتو والبريوشة والكعكة: الخفق بملعقة أو الخفق بمخفقة. وفي الطريقتين يجب إدخال أكبر قدر من الهواء إلى العجينة، قبل أن تضيفي بيدك سائر المواد.

العجينة المخفوقة بالملعقة

يجب أن تكون كثيفة نسبيًا، وأن يكون تماسكها ليّنًا. وعند خفق الزبدة والسكر والبيض بقوة، ندخل الهواء إلى العجينة، ممّا يُعتبر أساسيًا لنجاح العاتو.

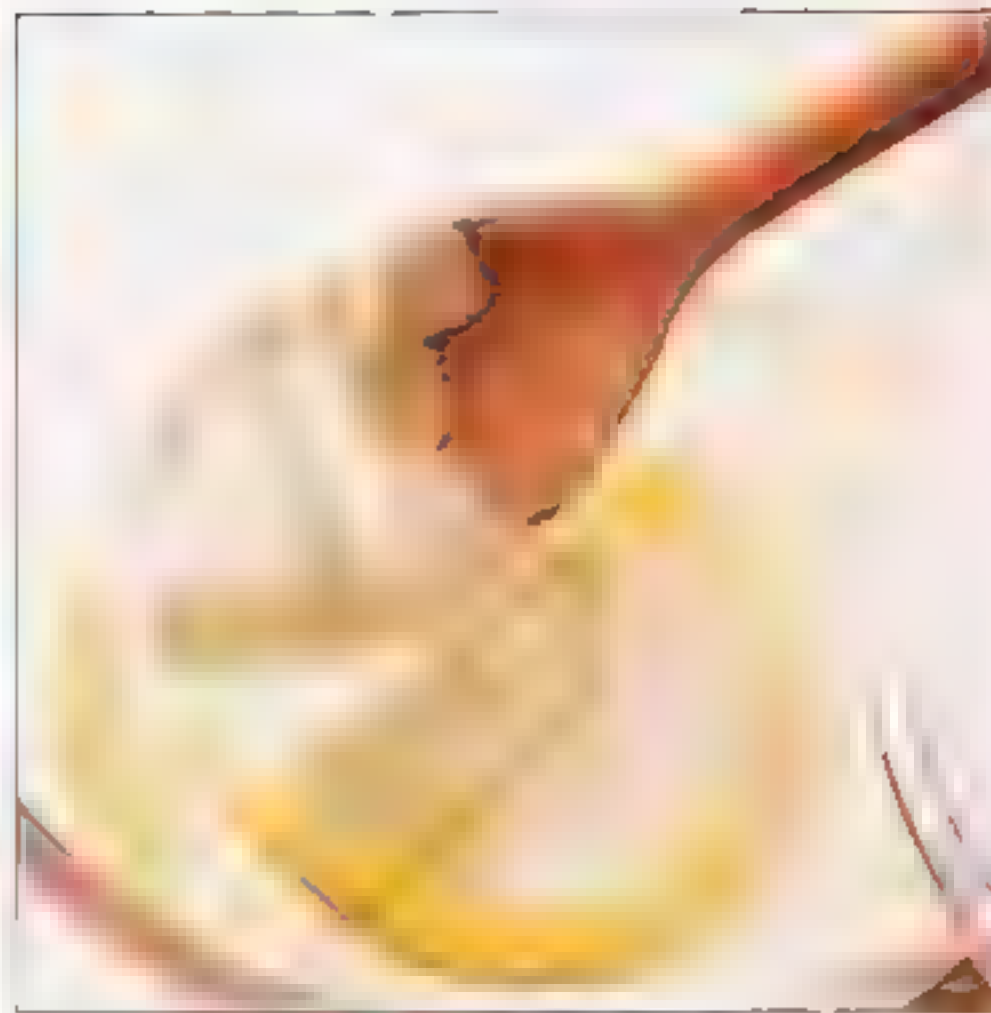


١ اخفقي الزبدة في طاس مدة دقيقة أو دقيقتين، إلى أن يصبح لها تماسك الكريم، ثم أضيفي السكر واخفقي مجددًا مدة تتراوح بين ثلاث وخمس دقائق، إلى أن يُميل المزيج إلى البياض ويتضاعف حجمه (انظري يسارًا).

فصل بصفه البيض
تأكدي من أن مزيج
أصبح متماسكًا
وتضاعف حجمه



٣ أفرغي الطحين الذي يكون قد نُخل في مصفاة، وانخليه مجددًا فوق الطاس الذي يحوي المزيج.



٢ أضيفي بعد ذلك البيض، واحدة بعد واحدة، (انظري يمينًا)، واخفقي بعد كلّ إضافة. فالمزيج يتراخي أولًا ثم يشتدّ مع الخفق، وهذا يعني أنّ بإمكانك إضافة بيضة.





• يجب أن تصبح العجينة متجانسة، كثيفة، ولها قوام الكريم، فلا تقع إلا بصعوبة من المعلقة.

نصائح

- يسهل عليك خفق العجينة في طاس كبير الحجم، وتأتي النتيجة مُرضية
- المزيج العليل يمتس نسبة أقل من الهواء، أصعب قليلاً من الطحين مع آخر بيضتين لتمعي ذلك.

بيض بيض
مخفوق، غير
متماست كثي



- حمضي الطحين بتأن مع سائر المزيج، منه منعقة كبيرة، عن طريق إدخال معها. وتحاشي عملية الخفق لأنها تطرد حي يكون في الداخل.

في المخفوق

- عنى ألا يكون بياض البيض مخفوقاً
- تد عند إضافته إلى العجينة، لأنه لا عسند كلياً ولا يأتي مزيج الغانو



- صعي بياض البيض في طاس، بعد التأكد منه، وأبدأي بحفقه بهدوء، بمخفقة كهربائية، إلى أن يُرَد.

- سعي بعد ذلك عملية الخفق إلى أن يصبح مست تافاً. فما يعلق إثر ذلك على سطح أن يقع بشكل خفيف وناعم

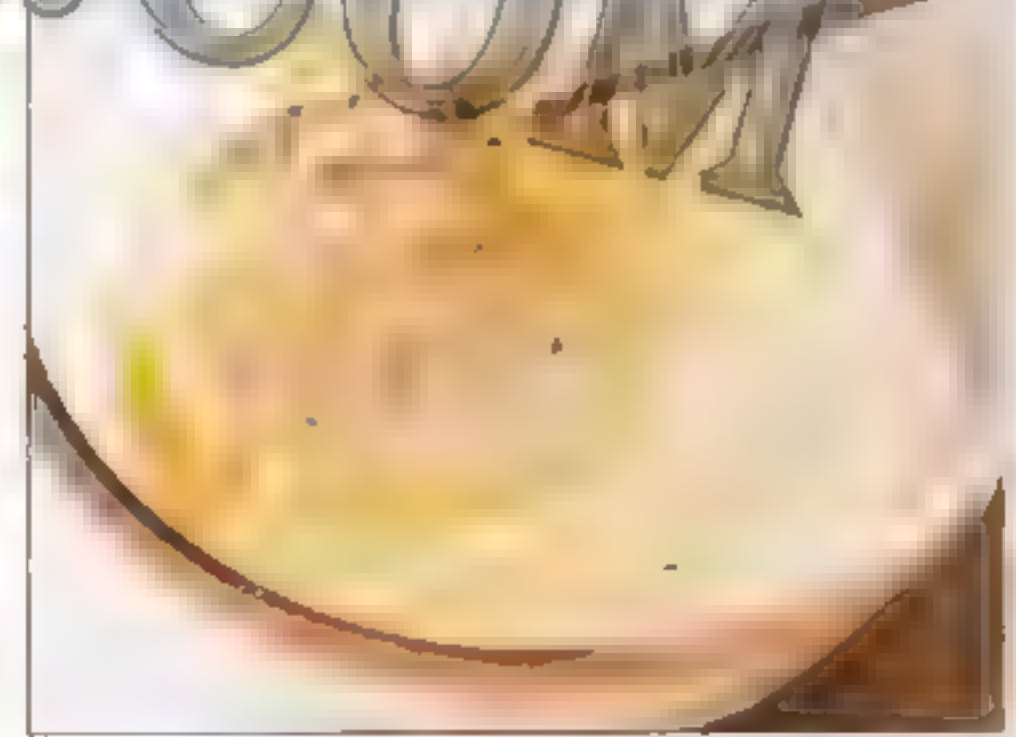
العجينة المُعدّة بالمخفقة الكهربائية

ينبغي أن تترك
العجينة أثرًا على
السطح.

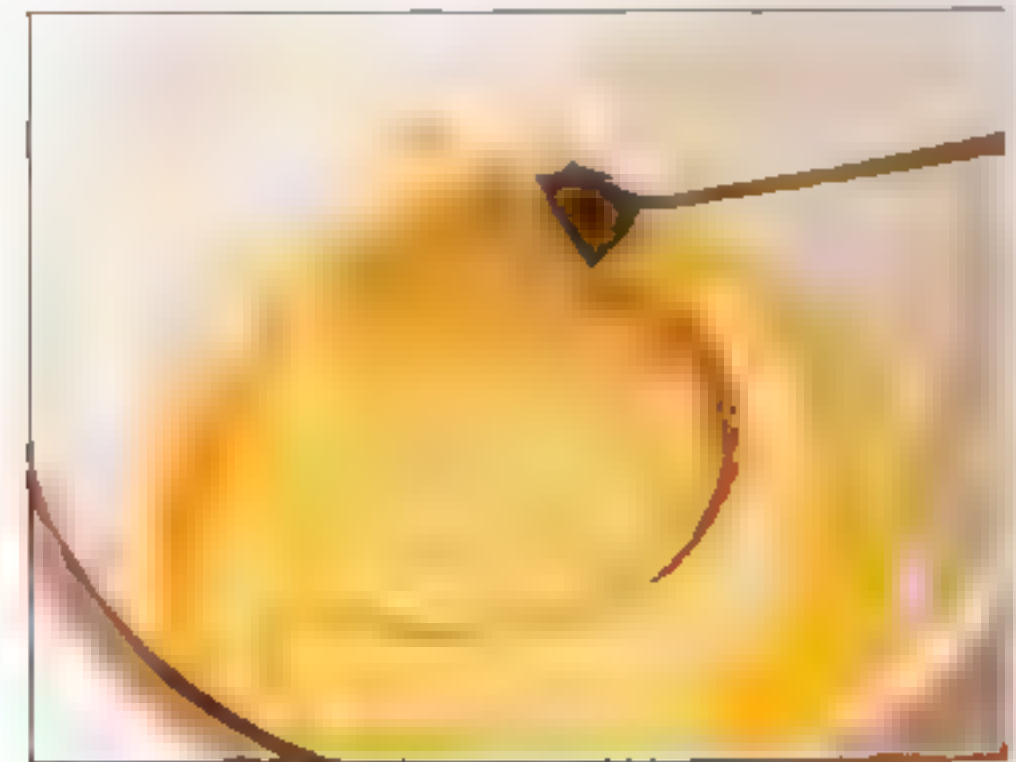
تصبح العجينة جاهزة للغاتو عندما يغدو تماسكها خفيفًا ويتخللها الهواء. ويجب وضع عجينة في الفرن ما إن تصبح جاهزة لئلا تهبط.



١ احتثي صفار البيض مع السكر في طاس كبير، إلى أن يميل المزيج إلى البياض وينصاعف حجمه ويسيل خيوطًا من المخفقة (بصريًا يسارًا).



٢ احتثي بياض البيض ولا تجعله يصل إلى تمامك التام. حذي منه ملعقتين صغيرتين وأضيفيهما إلى مزيج الصفار والسكر لتحفيفه. نحبي بعد ذلك الطحين فوق الطاس وامتزجي كلًا بالملعقة.



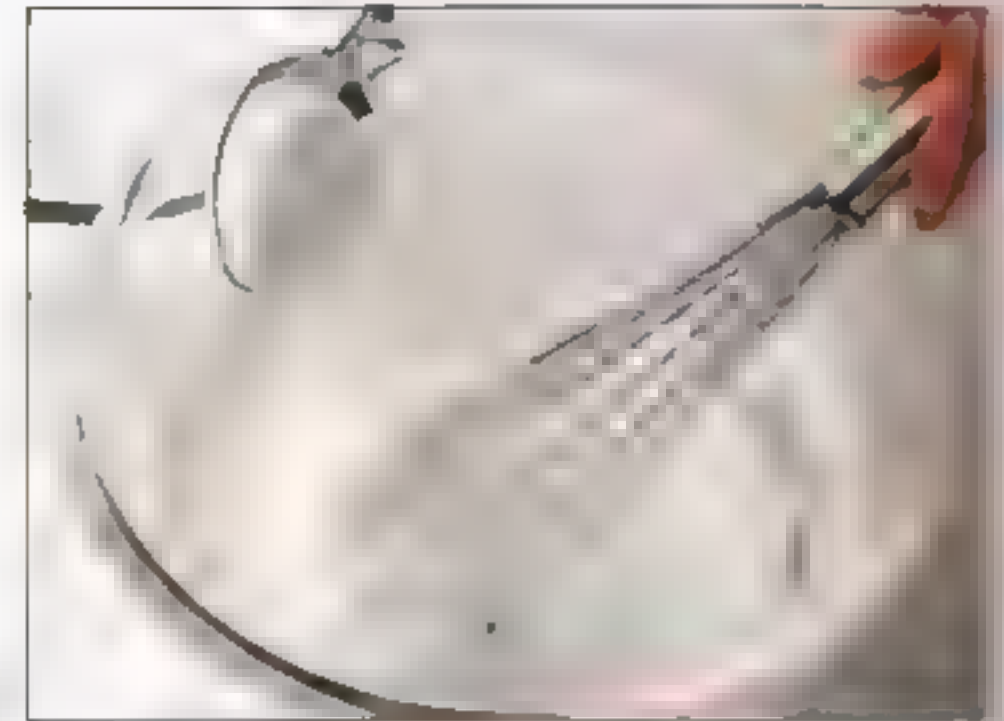
٣ أفرغي الزبدة الذائبة فوق هذا المزيج، وحتثي الكلّ مجددًا بالملعقة.

سعي أن تكون العجينة
مرسدة، خفيفة، و
متنعلاً داخلها

٤ أضيفي ما تبقى من بياض البيض المحفوق، واخلطيه بتأن مع المزيج. توقفي عن الخلط عندما يصبح المزيج الأخير متحابسًا.

تحضير الميرانغ

١ - حقق بياض البيض نُدْخِلْ إليه الهواء.
نمّ أن السكر وكريم التارتار يؤمّنان الثبات
— يح ولا يهبط.



١ - حقني بياض البيض، وأضيفي إليه كريم
التارتار عندما يُؤبّد، ولا تجعلِي المزيج
— شكل رائد، نم أضيفي نصف كمية
سكر، منعقة صغيرة بعد أخرى.

٢ - احلطي شيئاً

شيئاً ما تبقى

من السكر مع المربع،

بواسطة مدعته إذا كان

البياض غير متماسك كلياً، أو

بواسطة مخففة يدوية إذا كان المزيج

يُعدّ لوضعه في قمع التزيين

تحضير أسطوانات من الميرانغ

تجربة الميرانغ



صم كتلا من الميرانغ، بواسطة الملعقة،
سبة فرن مغطاة بورق مشمع

١ - أفرعي الميرانغ،

بواسطة ملعقة،

في قمع للتزيين مزوّد بفتحة سادة قطرُها ١ سم

٢ - ارسمي دوائر

على ورقة

مشمّعة فوق صينية

فرن وإطلاقاً من

الوسط عبثي كلّ

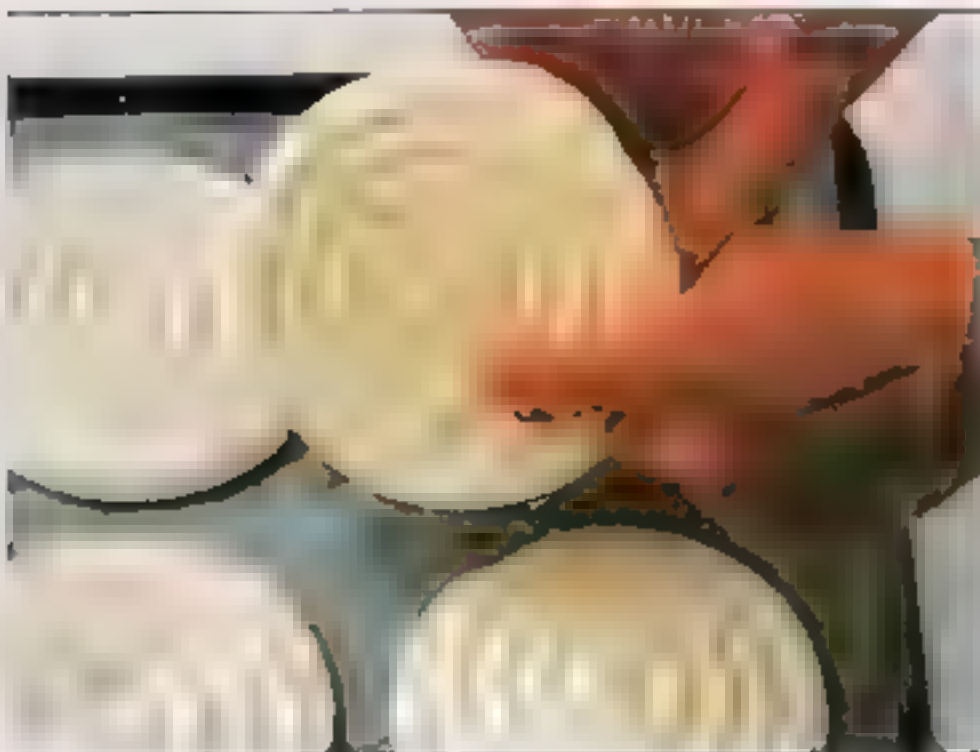
دائرة بميرانغ لولبي

الشكل

ورعي الميرانغ

لولبياً داخل

الدائرة



٣ - للتحقق من نصع أسطوانات الميرانغ. رسي
على الوسط بالإصبع. ينبغي أن تكون حادة.
حافة كلياً، وتبدو لدى القر كما لو أنّها فارغة

نضج الغاتو وإخراجه من القالب

تحاشي فتح الفرن قبل أن يكون الغاتو قد اجتاز ثلاثة أرباع مرحلة النضج، ذلك أنه، قبل ذلك، يكون في حالة عدم ثبات، والهواء البارد قد يتسبب بهبوطه.

من أجل أن يأتي الغاتو ناضجًا كليًا يجب وضعه في المكان المناسب، على ارتفاع متوسط، داخل فرن بالحرارة المطلوبة. تأكدي إذا من أن رفّ الخبز (أو الرفوف) في الموضع الصحيح، ومن أن الفرن هو على الدرجة المعيّنة.

التأكد من النضج



يمكن التأكد من نضج العاتو عن طريق عرر سيج معدني في وسطه، فيكون ناضجًا إذا ما خرج السيج نظيفًا. وإلا فيجب وضع العاتو في الفرن محددًا مدة خمس دقائق.

يكون الاستجابات وأنوع من العاتو قد أصبحت ناضجة إذا غدت مستعدة وصار عرر مدقًا. وإذا كنت الحوت قابلة للارتفاع والعاتو متماسكًا على لبوة، وبه يكون عند ذلك ناضجًا.

إخراج الغاتو



١ دعي العاتو يبرد خارج الفرن بصع دقائق. فإذا لم يكن القالب مطنًا بورق، مرّري سكين بدهن حول العاتو على جوانب القالب.

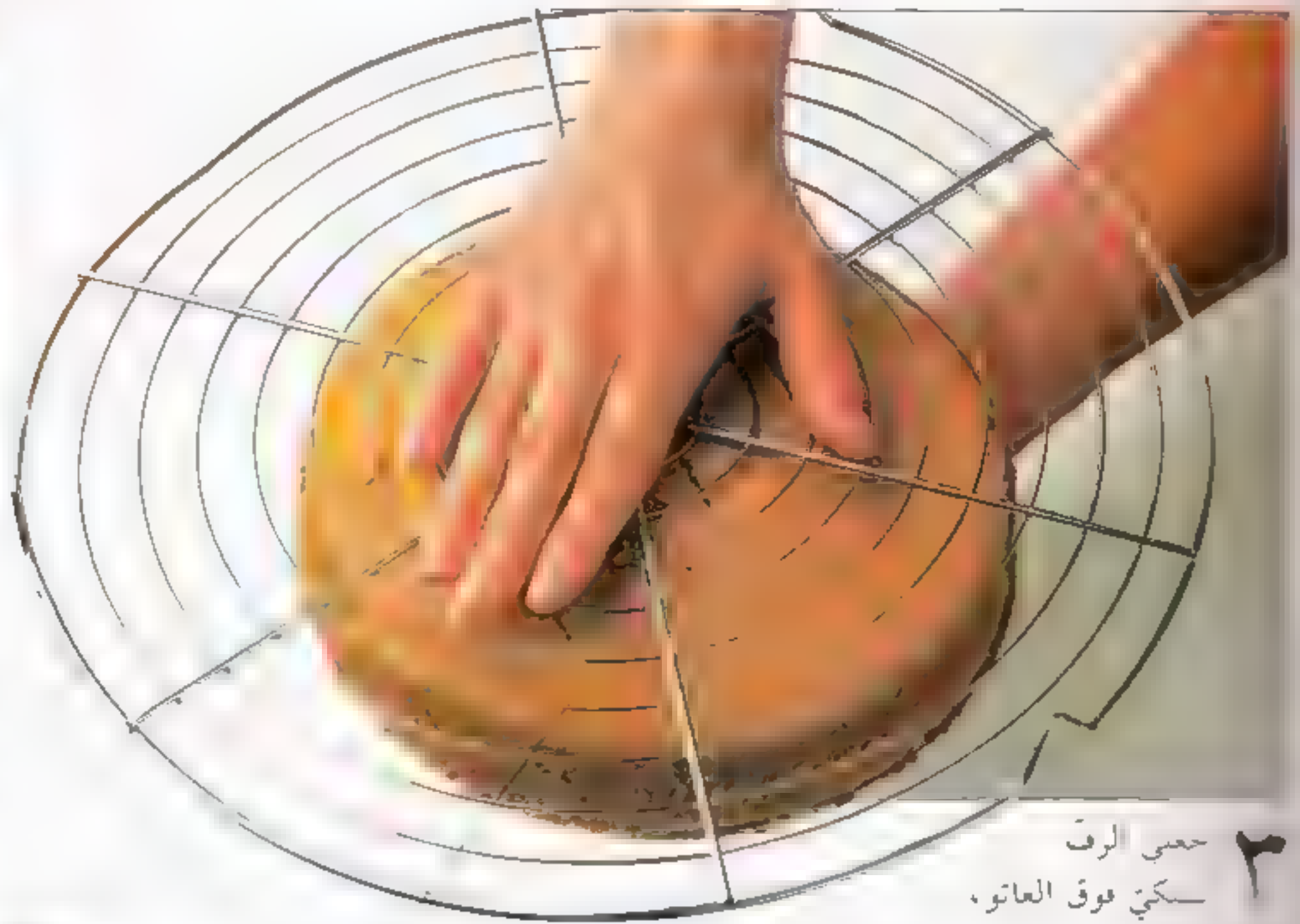
٢ افتحي القالب لإخراج الغاتو. فإذا كان هذا القالب قابلاً للمك والفصل، ضعيه فوق سلطانية مقلوبة واجعليه ينزلق من الجوانب نحو الأسفل. وإذا كان القالب ثابت الجوانب، أفرغيه مقلوبًا على رفّ سلكتي.



٤ مرّري سكين الدهن بين الغاتو وقعر القالب ثم انزعقي القعر. اسحبي بعد ذلك المشمعة بتأن وانتباه، ودعي الغاتو يبرد على السلكتي

نصائح

- ♦ عندما يصعق فلي بعدد من في اليد الواحدة بعد الآخر
- ♦ من أجل أن يأتي وجه القالب أملس، احببه يرد وهو في وصعية مقلوبة



٣ حملي الرف سكتي فوق الغاتو،

حملي الغاتو بيد، بعد حمايتها من سخونته، معي اليد الأخرى فوق الرف، ثم اقلبي القالب

امسكي قالب الغاتو بإحكام واقلبيه على الرف السلكتي.

إخراج غاتو سافوا من قالبه

١- أنواع الغاتو والروالاد التي لا تُزَيَّن؛ تُفَرَّغ على طبق فوق ورقة مشمعة مرشوشة

اقلبي القالب باستعمال قماشة فرن



٢ انزعقي الورقة بهدوء عن غاتو. من إحدى الزوايا. وليكن نوع الغاتو خصوصاً من الروايا بعد ذلك نصيح بحري حاهرة للتريين واللف

نصائح

- ♦ رشّي السكر المطحون على الورقة التي يرفع هرقه القالب كي لا يلتصق بها.
- ♦ زيني الغاتو ولقيه بعد إخراجه مباشرة من القالب لا يزال ساخناً، لكلاً يتشقق بعد ذلك

١ اجعلي القالب في وصعية مقلوبة وأفرغي الغاتو الحار بسرعة فوق ورقة مشمعة

التقطيع والجمع والتقديم والحفظ

بـ الإسفنجية البسيطة يمكن أن تتحوّل إلى حلوى رائعة إذا ما أُجل أن تضمني له شكلاً ثابتاً، ولكي يتشرب المواد العطرية حسب حشوها وتزيينها. والغاتو المكوّن من عدّة طبقات من بانسجام، يجب وضع هذا النوع من الغاتو ٤ أو ٥ ساعات في معجن الكريم يستغرق إنجازه وقتاً أطول من غيره. ومن الثلاجة قبل تقديمه.

حشو الإسفنجية



٣ يمكنك أن تُللي طبقة الإسفنجية بعصير عطرّي، أو شراب، (انظري ص ١٥٣)، وتركها بعض الوقت لتشرب السائل قبل بسط الكريم فوقها.

٢ من أجل الفصل بين طبقتي الإسفنجية، أدخلي بينهما قعر قالب قابل للثقل.

١ صعي يدك مسوطة فوق الإسفنجية على صلبة، ولا تصفطي بشكل زائد. اقطعي لحلوى أفقياً إلى طبقتين بواسطة سكّين منشار (أو سكّين الحيز).



٤ ابسطي طبقة من الكريم فوق الشريحة السفلية المملّة بالشراب، على بُعد ٥ سم من الأطراف. ثم ضعي فوقها الشريحة الثانية واصعطي قليلاً.

٥ اجعلي أطراف طبقات الغاتو متساوية قبل تزيينها.

ابسطي الكريم فوق الشريحة بشكل متساوٍ



نصائح

• يُفضّل إجمالاً تحضير الإسفنجية المحشوة في اليوم الذي تُقدّم فيه، وإذا كانت حشوتها غنيّة، يُستحسن تناولها خلال يوم أو يومين.

حشو الغاتو الملتف (الرولاد)



١ بواسطة سكين دهن مددي المربى فوق الغاتو
ساخن بشكل متواز، على بُعد ١ سم من
ف.



٢ اجعلي الأطراف متساوية مستقيمة بتقطيعها
وبواسطة قفا السكين افطعي فرصة في أحد
الطرفين الصغيرين من الغاتو، بطول ٢,٥ سم من
الطرف.



٣ بشري لف العتو ابتداء من طرف
المقطوع، واستعيني في اليدين بورق مشمع
وليكن طرف الغاتو إلى أسفل عند الانتهاء.

تشكل الحشوة تناقضا
جميلا مع العاتو.

٤ تقضي الزوائد من الطرفين وضعي الغاتو
نمط على رف سلكي كي يبرد. ثم اجعلي
في طبق للتقديم، بواسطة سكين دهن،
طرف العاتو إلى أسفل أيضا.

نصائح

٥ نوع العاتو المحشو بالكريم الطازح الكثيف، أو
لوزي، تصح أكثر ليونة إذا ما تركها تبرد وهي
ورقة مشبعة أو بقطعة مرطبة قليلا.

حشو الغاتو

حصة الأولى من العاتو صعبة التقطيع
استعملي سكينًا طويلة النصل مستدقة
واغزبيها في وسط الغاتو ثم اقطعي
بحرج، مع تحريك السكين قليلا
وتسعي الطريقة نفسها مع الجهة
الغاتو ثم مرري بصل السكين
بحقنة المفطوعة، فإذا كانت الحصة لا
تجوز عن الطبق، مرري السكين مرة
أخرى. أما سائر الحصص فتكون سهلة

تقديم الغاتو

تستحق الحلوى الجيدة أن تُهَيَّأ وتُقدَّم بشكل
لائق، وبطريقة تنم عن الذوق الرفيع وعن
مهارة مُعدّها. لذلك عليك أن تختاري الطبق
الملائم لنوع الغاتو المقدم فيكون من الصبي
الجميل للأنواع المرحمة، ومن الأطباق العادية
للأنواع البسطة وتُقدَّم الحصص الفردية في
صحون صغيرة مرئية، ومع كل صحن شوكة
أكل خاصة ومنديل صغير. فهذه التفاصيل
الصغيرة توحي بأهمية الحلوى.

حفظ الغاتو وتجميده

يحب تغليف العاتو حين لا يحتمل
فالإسفنجات المحشوة بالكريم أو بالشوكولاتة
تُحفظ في مكان بارد، داخل عسة من
البلاستيك مقلعة بإحكام أما العتو غير
فُعلف بورق مشمع ثم بورق أليوم، ويوضع
داخل علة ثقُل بإحكام ومن أجل تجنب
العاتو، يعلف بورق أليوم ويوضع في
كيس خاص بالتجميد، يُثقل وتُلصق عليه ورقة
تحمل اسم الحلوى، ثم يوضع في الحفافة.

إعداد العجائن

العجينة لمتفتة (بريزيه) قليلة السكر بينما تحوي العجينة سكرية سكرًا أكثر وتكون أكثر تفتتًا، لذلك يمكن مدها في القالب أو لفها في ورق مشمع. أما عجينة سابليه، وهي

الأكثر تفتتًا فهي مثالية لإعداد قاعدة التورته تصلح المقادير المذكورة لكل من الوصفات الثلاث لتحضير قالب تورته قشرة ٢٤سم، علمًا أن خبز العجينة ضروري.

العجينة المتفتتة (بريزيه)

المواد

١٨٠ غ من الطحين المحول

رشة صغيرة من الملح

١٠٠ غ من الزبدة المبردة

ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون

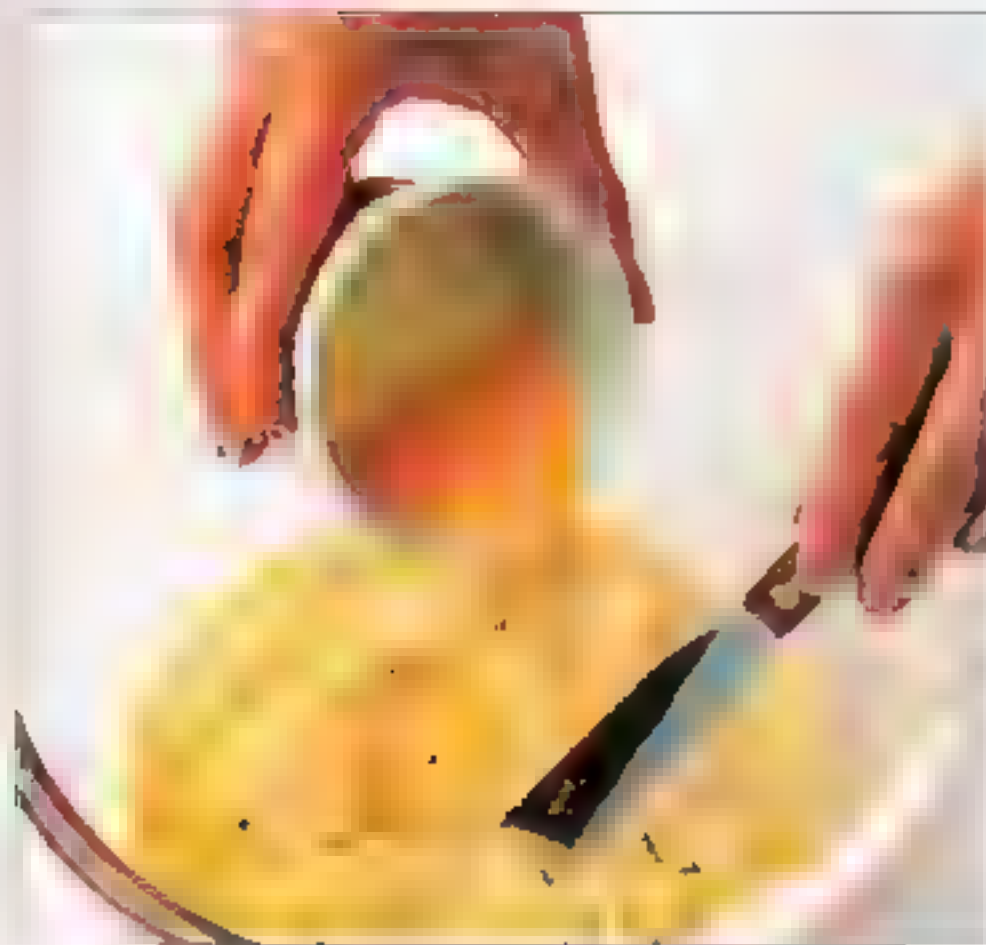
صغار بيضة واحدة محفوق قليلًا

ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد



٢ قطعي الزبدة إلى أجزاء صغيرة تصعبها في الحفرة ثم امزجي الزبدة مع الطحين عن طريق العجن بالأصبع، إلى أن تحصلي على تماسك خفيف.

١ خذي صحنين مع الملح في طاس مسطح أو فوق طاولة نظيفة، ثم احصري حفرة في الوسط.



احلطي السكر المطحون بواسطة شوكة أكل



٤ احفقي صغار بيضة في وعاء صغير مع الماء، ثم أفرغيه فوق المزيج مع متابعة الخلط بواسطة سكين دهن.

٣ أصيمي السكر المطحون واحلطي مع المزيج بواسطة شوكة أكل، واحرصي على أن يكون موزعًا بشكل جيد.



٦ شكلي من المزيج كرة كبيرة من العجين، واحرصي على إنجازها في أسرع وقت.



٥ حرّكي المزيج بسرعة، من دون أن تهتمي بتماسكه، إلى أن تنى مجموعة كريات صغيرة.

نصائح

- كنت العجينة مغلّمة بشكل مُحكّم، يمكن تركها في حوض أو ٥ أيام.
- حرّكي العجينة تبرد جيّدًا قبل البدء ببسطها، لتلا دحل الفرن



يبيعي أن تكون كرة العجين ملساء ناعمة.

العجينة السكرية

المواد

١٧٠ غ من الطحين

رشة صغيرة من الملح

١٠٠ غ من الزبدة المبرّدة

٦٠ غ من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون

صغار بيضة محفوق قليلًا

ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

اتّبعي طريقة العجينة المتكثّرة نفسها، مع إضافة بشر قشر الليمون والسكر البارد. برّدي العجينة في الثلاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. دعي العجينة تعود إلى حرارة الجو المحيط قبل الاستعمال، واطويها بسرعة قبل البدء بعملية البسط.

عجينة سابليه

المواد

١٨٠ غ من الصحين المحلول

٩٠ غ من الزبدة المبرّدة

٦٠ غ من السكر الناعم المحلول

ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون الدقيق

صغار بيضة محفوق قليلًا

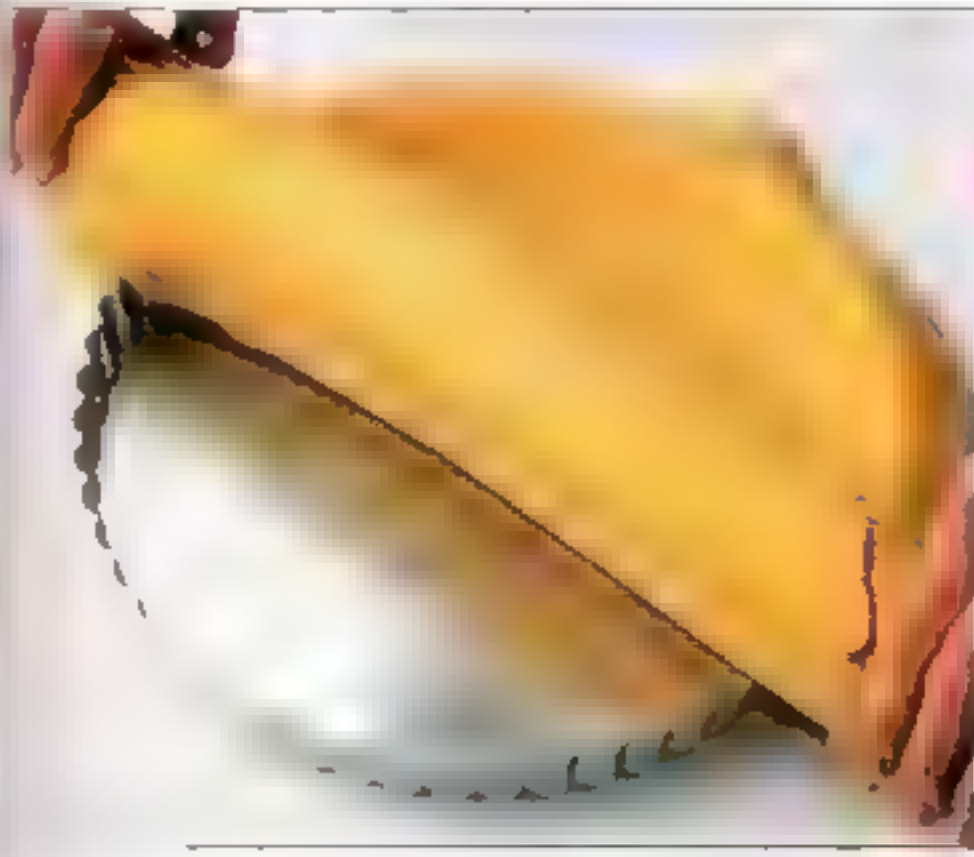
ملعقة أو ملعقتان من الماء البارد

اتّبعي طريقة العجينة المتفتّنة، مع إضافة بشر قشر الليمون والسكر الناعم. برّدي العجينة في الثلاجة ساعة واحدة على أقلّ تقدير، أو ليلة كاملة إن أمكن. وعند إحراج العجينة من الثلاجة، دعيها تعود إلى حرارة الجو المحيط قبل البدء ببسطها.

نصائح

- حتى نخجين مع السكر والملح في وعاء دمج. أضيفي الزبدة المقطّعة إلى أجزاء، ثم في المعالج واحلطي على دفعات قصيرة ١٠ إلى ١٥ ثانية، إلى أن تحصلي على كت صغيرة، ولا تتركي العجينة تتجمّع.
- ست. ثم اخفقي صفار البيضة مع ملعقة صغيرة من الماء (هذه الطريقة تحتاج إلى قليل ماء)، وأفرغيه في الوعاء وأكملي الخلط، أن تحصلي على كرة عجينة متماسكة.
- بعد العجينة على الطاولة واطويها بسرعة ٥ مرّات لتليينها، ثم غلفيها بورقة بلاستيكية ساعة، وبرّديها في الثلاجة مدة ساعة على أقلّ قبل استعمالها.

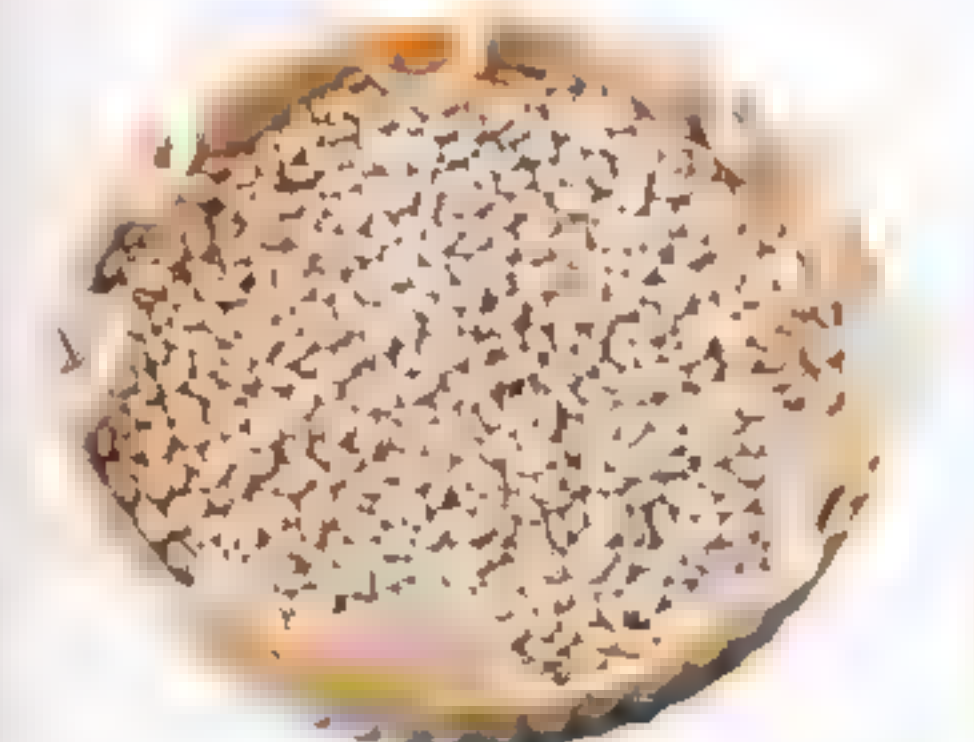
إعداد قاعدة التورته



٢ اجعلي العجينة المستديرة تلتف على المرقاق، من أجل نقلها إلى القالب وبسطها فوقه.



٥ اصعطي العجينة على حوت القالب بواسطة السّابة. ثم ضعي القالب في الثلاجة أكثر من ساعة، كي لا تقلص العجينة خلال الخبز.



قاعدة تورته جاهزة للخبز
نصائح

- تأكدي من أن العجينة تتوافق حرارتها مع حرارة حوت المحيط.
- إذا كانت الحشوة كثيرة الرطوبة، ادهي قعر التورته ببيض البيض، بواسطة فرشاة دهّن.



١ ادعكي العجينة بسرعة لتلينها، واسطيها بالمرقاق (الشوك) فوق طاولة رُش عليها الطحين، إلى أن تحصلي على شكل مستدير يزيد قطره عن قطر القالب حوالي ٥ سم.



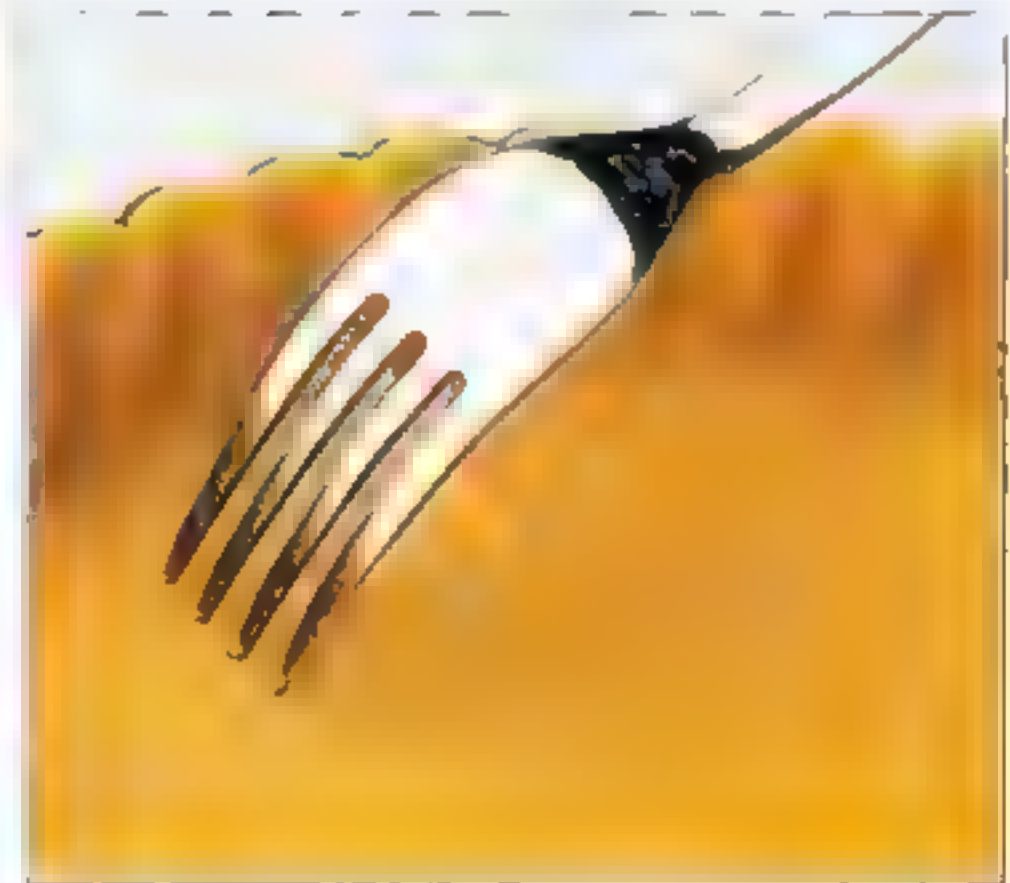
٤ دلي الراند من العجينة نحو الحارح ومرري المرقاق على القالب لقطع هذه الزوائد. وإذا ما لاحظت وجود ثقب في العجينة، يمكنك سدّها بقطع من العجين المتساقط، بعد ترطيبها بقليل من الماء.



٧ املاي القالب بحبّ الفاصوليا اليابس، أو بالعدس أو الأرز. بذلك لا ينتفخ القعر ولا تشوّه الجوانب. ثم ضعي القالب في الفرن وفق المعلومات المعطاة.



٣ ألصقي العجينة في قعر القالب وعلى جوانبه، بواسطة الأصابع المغطّسة بالطحين. واجعليها تلتحم بالقالب عن طريق الضغط على الزوايا.



٦ من أجل إصاح العجينة وحدها، من دون الحشوة، اغرزي شوكة الأكل في القعر، في عدّة أماكن، ثم غطي العجينة بورق مشمع (أو بورقتي ألنيوم).

عجينة نفيخات الشو

عجينة النفيخات هي المعروفة باسم «العجينة الحقة»، لأنها تُخبز مرتين. وهي تنتفخ حتى تصبح ثلاثة أضعاف حجمها، عند وضعها في الفرن.

المواد

١٢٥ غرام من الطحين الكامل

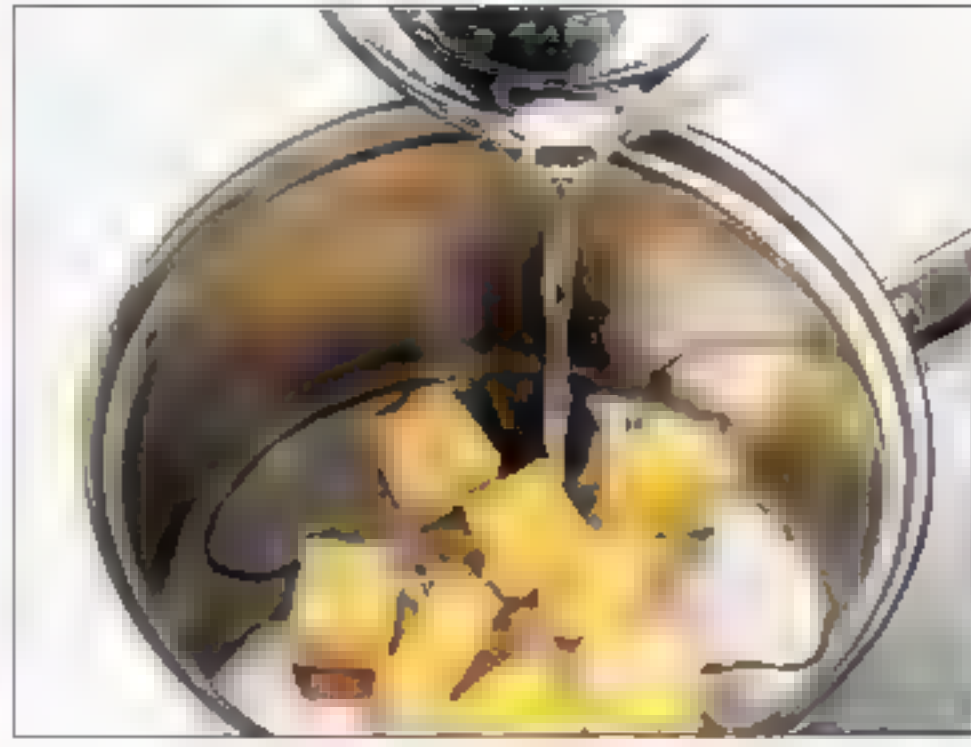
رشة من الملح

مئتان صغرتان من السكر المطحون

١٠٠ غرام من الزبدة

٢٥٠ مل من الماء

٤ نصائح، محفوقة باعتدال على حدة



١ ادخلي الطحين والملح والسكر فوق ورفه مشمعة. ضعي الزبدة والماء في طنجرة (حلة)، واجعلي الطنجرة على النار، حتى بدء الغليان.



٢ ادفعي الطنجرة عن النار، وأفرغي فيها الطحين دفعة واحدة. ثم أعيدي الطنجرة إلى النار وحركي بملعقة خشبية، إلى أن تبدأ الكتلة بالانكسار عن الجوانب.

لعجينة الكشك تفصل بصعوبة عن الملعقة



٣ ادفعي الطنجرة عن النار ودعي المزيج يوتج مدة ٥ دقائق. ثم أضيفي البيض، مع خيط المزيج باستمرار.

٤ تسلي الخلط إلى أن تصبح العجينة ليّنة رقيقة. احتفظي بنصف بيضة مخفوقة من نصائح. أفرغي العجينة في قمع، محفزة بمشقة مسددة قطرها ١ سم.



٥ أفرغي كريات عجينة على صفة الفرن ادهني رأس كل كرية بالبيض، وصعي الصينية في فرن تبلغ حرارته ٢٠٠ درجة مئوية، وذلك مدة تتراوح بين ١٥ و ٢٠ دقيقة. ثم انقبي قاعدة كل عجينة بسيخ معدني، وأعيدي الصينية إلى الفرن مدة ٥ دقائق إضافية.

نصائح

- بعد دهن صينية الفرن بالزبدة، مرّري تحتها ليدرد ولا تمسحها.
- اجعلي كريات العجين متباعدة على الصينية، لتتفخ داخل الفرن.

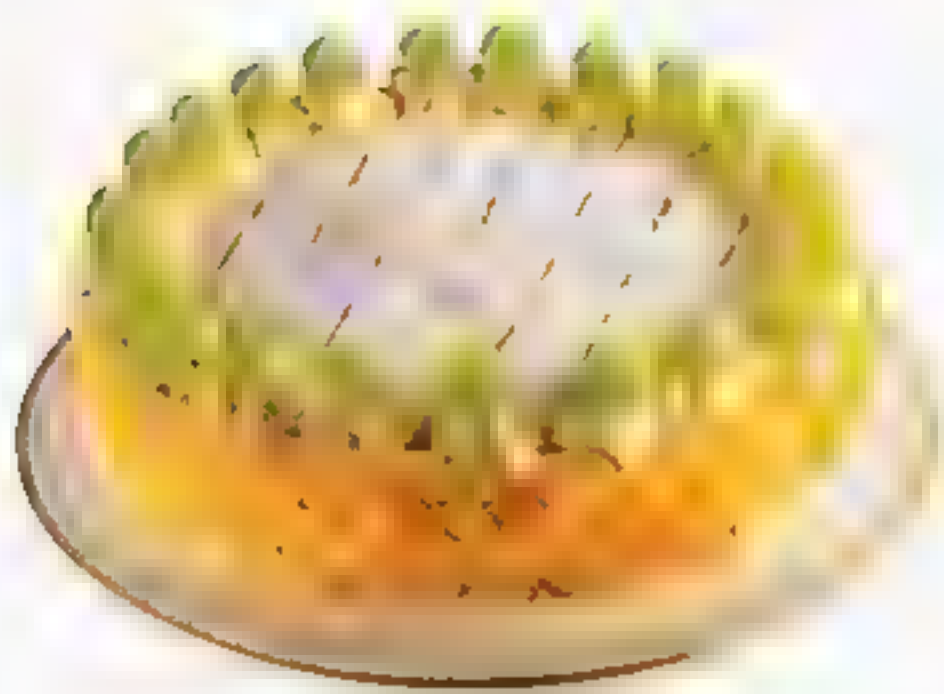


DRJOEZAH1.COM



الوصفات

إنَّ وصفات الغاتو المعروضة في هذا الفصل هي من أنحاء العالم المختلفة، ويعود تاريخ بعضها إلى القرن السادس عشر. تجددين فيها ما يرضي كلَّ الأذواق، كالغاتو الياباني، والغاتو الهنغاري بالشوكولاتة وحبّ الخشخاش، والتورته الأميركية بجوژ باكاينة وشراب القيقب الطبيعي. كما يحوي هذا الفصل ما يرضي شهية محبي الحلوى، مثل غاتو الأعياد التقليدي، والغاتو بعدة طبقات للمناسبات الكبرى والأعراس، والحلوى لحفلات الأولاد. وهذا كله يشير إلى تلاقى الحلوى التقليدية مع الحلوى الجديدة الشهية.



البريوشة

وبريوشة سهلة التحضير، وتتضمن عجيتها أربع مواد: زبدة والسكر والبيض والطحين، في نسب مختلفة ومتنوعة. وأنواع البريوشة كلها بسيطة، والجامع بينها هو كمية الزبدة الكبيرة، مما يؤمن تماسكًا لينا وطعمًا مميزًا.

وبريوشة سهلة التحضير، وتتضمن عجيتها أربع مواد: زبدة والسكر والبيض والطحين، في نسب مختلفة ومتنوعة. وأنواع البريوشة كلها بسيطة، والجامع بينها هو كمية الزبدة الكبيرة، مما يؤمن تماسكًا لينا وطعمًا مميزًا.

كعكة الرطل

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
ساعة واحدة + ساعة و١٥ دقيقة
لكعكة الرطل بالمواكه الصلبة.

الوعاء
قالب كعكوف سعة ١.٥ لتر
يُدعى بالريسة ويرش بالطحين

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصّة

مدة الحفظ
٢ إلى ٣ أيام لكعكة الرطل بالمواكه الطازجة، و٥ إلى ٦ أيام لغيرها

تنويعات

كعكة الرطل بالفواكه الطازجة
حضري العجينة نفسها، إنما من دون حليب. انزع نوى ٢٥٠ غ من المشمش، أو التفاح، أو الحوخ (البرقوق)، أو الدراق، ورشي فوقها ملعقة صغيرة من عصير الليمون. احلطي الفاكهة مع العجينة، ثم ضعي القالب في الفرن مدة ساعة و١٥ دقيقة. عندما يصبح الغاتو باردًا، ضعي فوقه تغطية بالليمون (انظري ص ١٥٢) وزيني بقشر الليمون الدقيق (انظري ص ١٤٩).

كعكة الرطل المرطبة بالشوكولاتة
حضري العجينة نفسها، إنما من دون حليب. امزجي نصف العجينة مع ملعقتين كبيرتين من الكاكاو، وملعقتين كبيرتين من عصير التفاح، و ٧٥ غ من الشوكولاتة الذائبة (انظري ص ٤٤). ثم اجعلي طبقات العجينة العادية وطبقات العجينة بالشوكولاتة تتناوب داخل القالب. ضعي القالب في الفرن مدة ساعة واحدة. دعي الغاتو يبرد بعد ذلك ثم ضعي فوقه تغطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٥٢).

كعكة الرطل بالتوابل
احلطي مع العجينة ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة، و ١/٢ ملعقة من جوز الطيب المطحون، و ٦٠ غ من البندق المحمص والمفروم (انظري ص ٤٥). ضعي القالب في الفرن مدة ساعة. زيني بالسكر والقرفة المطحونة والبندق المفروم.

المواد

١٢٥ غ من الطحين
١٢٥ غ من صحن البطاطا
ملعقة صغيرة من مسحوق الحبر (الساكنج باوردر)
٢٥٠ غ من الزبدة
٢٥٠ غ من السكر المطحون
١/٢ فن قسبي
٤ بيضات كبيرة للحجم
ملعقة صغيرة من بشر قشر الليمون الدقيق
ملعقة كبيرة من الحليب (المر)
سكر ناعم لتزيين

١. انحلي الطحين وطحين البطاطا ومسحوق الخبز (الباكينغ باوردر) معًا. ثم لثني الزبدة بخلطها مع السكر وحبوب قرن الفانيليا، إلى أن تكتسب بعض الحجم. أصفي البيض واحدة واحدة بحققها مع المزيج، وبإضافة بشر قشر الليمون الدقيق.

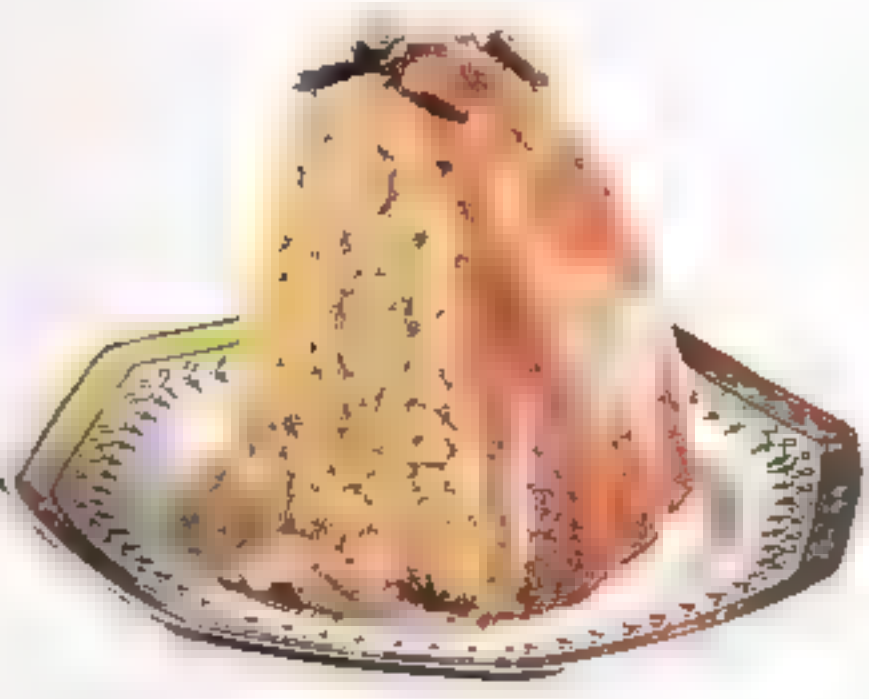
٢. اخفقي تدريجيًا الطحين وطحين البطاطا مع مزيج الزبدة والسكر، إلى أن يصبح الكل متجانسًا، ثم أضفي الحليب (اللبن) إلى الخليط مع خفقه. ضعي العجينة في القالب، ثم ادخلي القالب إلى الفرن ودعيه حوالي ساعة (تصل سكين مفروز في الوسط يجب أن يخرج نظيفًا).

٣. أخرجي الغاتو من الفرن، وافصلي حوانب القالب بحفّة وتمهل، ودعي الغاتو يرتاح نحو عشر دقائق على رف سلكتي. رشي السكر فوق الغاتو لتزيينه.



في سنة ١٩٠٠ ورد في كتاب «الخبز» من «صح نسبط»، كفة حصص كعكة الرطل مع الطحين والزبدة والسكر، و٤ بيضات، نصف ملعقة حشيتة كبيرة أقما. من نصيب كمية صغيرة، ومن حسن الحظ أن معالج الطعام حلّ مكد المعلقة الخشبية.





كعكة الرطل بالتوابل
تُزين بالبندق والسكر والقرفة.



كعكة الرطل المرقطة بالشوكولاتة
تُقدّم مع تغطية بالشوكولاتة



كعكة الرطل الطبيعية
غُسلت بعد رشها بالسكر، أو بالسكر مع الفانيليا.

كعكة الرطل بالمشمش الطازج
تُقدّم مع تغطية وتُزين بقشر الليمون الدقيق.

DRJOEZAH.COM

البريوشة السويدية

سحبس تدور هذه الحلوى
من حبوبها من القرن
في الفرن وتؤكل وحدها
مع صوص



المواد

الحشوة

٩٠ غ من السكر المعقد، السكر والمفروم
٩٠ غ من قشر البرتقال والليمون المعقد بالسكر
والمفروم فرمًا ناعمًا
ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المشور والدقيق
٣ ملاعق كبيرة من مرملة البرتقال

العجينة

٢٥٠ غ من الصمغ الذي الاحبار
١٢٥ غ من لبنه المقطعة نصف صغيرة
٦٠ غ من سمن
٦٠ غ من السكر المصهور

ملعقة واحدة
ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
التريين
ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
ملعقة كبيرة من سكر الصمغ

١ اخلطي الفواكه المعقدة بالسكر
والمفرومة مع قشور الحمضيات
وقشر البرتقال المشور، واحفظي الخليط
حارًا

٢ انخلي الطحين في سلطانية، وضعي
الزبدة المائلة في وسط الطحين،

واخلطي بسرعة. ثم أضيفي السمن
والسكر، والبيضة المخفوقة مع الحليب
(اللبن)، واخلطي الكل إلى أن يبدأ
لمزج بالجمع والدمج ثم حثني
لعنة سرعة جعلها دعة ونة

٣ اسطي العجينة على شكل مستطيل
بقياس ٣٠ x ٢٤ سم. ثم مدي
عليها مرملة البرتقال على بُعد ٥ سم من
الأطراف، ووزعي بعد ذلك خليط
الفاكهة.

٤ لقي العجينة على نفسها، باتجاه
الطول، واجمعي طرفيها لتحصلي
على حلقة. ضعي هذه الحلقة من العجين
على صينية الفرن بتأن واتساء. اجعلي في
الوسط قطعة مستديرة بقطر ٥ سم،
وادهني القسم الخارجي من القطعة
بالزبدة.

٥ ادهني وجه العجينة بالحليب،
ورشي فوقها سكر الطعام. ثم ضعي
الصينية في الفرن مدة ٢٥-٣٠ دقيقة.
أخرجي الصينية ودعي البريوشة تبرد بضع
دقائق على رف سلكي.

البريوشة الهنغارية مع الكريم الحامض

من البريوشة الهنغارية والحبوب تناول
صاف في هيفرية مع القهوة المكثفة.



المواد

العاتو

١٨٠ غ من لبنه
١٢٥ غ من السكر المصهور
ملعقة كبيرة من السكر المالح
١٥٠ مل من كريمة الحامض
٢٧٥ غ من الصمغ

ملعقة صغيرة من الباكينغ باور
١/٢ ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
رشة من الملح

الحشوة

١٠٠ غ من السكر المطحون
ملعقة صغيرة من اشره المصهورة
١٠٠ غ من حوز ماكينة أو من الحوز لعادى
المفروم

١ اخلطي الزبدة المائلة مع السكر،

إلى أن يزد الحليب. أضيفي البيصتين،
واحدة بعد أخرى، ثم الكريم الحامض،
مع الاستمرار بالخلط.

٢ أضيفي الطحين المنخول ومسحوق
الحب (الباكينغ باور) وبيكربونات
الصودا، والملح، مع الاستمرار بالخلط
إلى أن تحصلي على عجينة متجانسة.

٣ جهري الحشوة. اخلطي بواسطة
شوكة الأكل السكر مع القرفة
والحوز المفروم. بعد ذلك ضعي ثلث
لعجينة في قالب ووزعي فوقها ثلث
الحشوة. اعدي العجينة نفسها مرتين.

٤ صعي القالب في الفرن مدة ٥٠
دقيقة إلى ساعة واحدة. أخرجي
القالب ودعيه يبرتاح خمس دقائق. ثم
اتركي البريوشة تبرد على رف سلكي

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

الوعاء
صينية فرن مدهونة بالزبد

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يُفضل تناول الحلوى في
أيوم نفسه

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب مستدير الشكل

نحوات قليلة للامصال،
قطره ٢٠ سم يُدهن بالزبدة
ويُرش بالطحين

الحصص
١٢ حصة

الحفظ
يومين

التجميد
شهر إلى شهرين

البريوشة بالليمون

• جمع بين الحموضة
من حديد وسهل

المواد
الغائوة

١٢٥ غ من الزبد

١٢٥ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من قشر الليمون المشور دقيقتا

ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المشور دقيقتا

صنعتان كبيرتان

١٢٥ غ من الحصى المحول

• ملعقتان صغيرتان من الكينج باور

ملعقتان كبيرتان من الماء الحار

الشراب

ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال

ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون

١٠٠ غ من سكر الطعام

١ اخلطي الزبد المميّلة مع السكر

المطحون، وقشور البرتقال

والليمون، في سلطانية كبيرة، واحفقي إلى

أن يصبح المزيج متجانساً، ثم خففي

سرعة الخلطة بعد ذلك. ومع الاستمرار

بالخفق أضيفي البيضتين، واحدة بعد

أخرى، وأضيفي قليلاً من الطحين مع
البصة الثانية٢ مع استمرار الخلط أضيفي ما تبقى
من الطحين المخول ومسحوق
الحبّز (الباكينغ باور)، ثم الماء.٣ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في
الفرن مدّة ٤٥ دقيقة.٤ حضري الشراب، ضعي المواد في
طنجرة (حلة) صغيرة كثيفة القعر،
وسخني على نار خفيفة إلى أن يذوب
السكر، واحتفظي بالشراب ساخناً٥ أخرجي الغائوة من الفرن واغزّي
سطحه برأس سكين. ثم أفرغي فوقه
الشراب بواسطة ملعقة، واتركي البريوشة
تتشرب السائل مدّة دقيقتين إلى ثلاث
دقائق ثم اقلي الغائوة على رفق سلّكي
واراعي الورقة المشمعة، وأعيد العملية
نفسها.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة ١٠ × ١٠ سم

بالزبد وتُغطّى بغطاء من مس

الحصص

١٢ حصّة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهرين شهريين

البريوشة باللوز

• هذه البريوشة تشبه
في نخب في
على طينة من

المواد
الغائوة

صنعتان

١٢٥ غ من السكر المطحون

١٢٥ غ من الطحين المحول

١٢٥ غ من الزبد المدوّنة، ثم الزبد

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور

الطليّة

١٠٠ غ من الحصى المحول

ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة

٦٠ غ من سكر الطعام

٧٥ غ من اللوز المطحون

٧٥ غ من الزبد المالحّة، المدوّنة ثم المبرّدة

١ اخفقي البيضتين مع السكر إلى أن

يميل المزيج إلى البياض. ثم

أضيفي الطحين والزبد المدوّنة وقشر

الليمون، واستمري في التحريك إلى أن

تحصلي على عجينة متجانسة كلياً. أفرغي

العجينة في القالب مع الحرص على ملء

الزوايا.

٢ لتحضير الطليّة، انحلي القرفة مع
الطحين في وعاء، وأضيفي السكر
واللوز المطحون. ثم أضيفي الزبد
المدوّنة تدريجياً، مع التحريك بشوكة
الأكل، إلى أن تحصلي على مزيج مرغز
خبيبي٣ وزعي الطليّة على وجه الغائوة كلّها،
وضعي القالب في الفرن مدّة ٢٥-
٣٠ دقيقة. عندما يصبح لون البريوشة
مدقناً، أخرجيها من الفرن ثم قطعها إلى
شرائح واتركيها تبرد داخل القالب.

تنويّة

حضري الغائوة بالطريقة نفسها، إنّما

استعملي ٧٥ غ من اللوز المملّح، وملعقة

صغيرة من القرفة المطحونة، وملعقتين

كبيرتين من سكر الطعام، وذلك من أجل

الطليّة.

حرارة الفرن

١٩٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٢٥ إلى ٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستطيل مقياس

١٨ × ٢٨ × ٣,٥ سم يُدهن

بالزبد ويغطّى بورق مشمع

الحصص

١٥ حصّة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

الكعكة الإسفنجية

ساقوا حقّ التقدير، ذلك لأنّ رقة أجزائها تجعل منها ركيزة للفواكه وأنواع الكريم والجوز والبندق وعصير الفواكه، فضلاً عن الشوكولاتة.

في منتصف القرن السادس ظهرت أولى وصفات الكعكات الإسفنجية في المؤلفات المطبخية الأوروبية. ولم يكن الغاتو في ذلك العصر يتمتع بالخفة التي يؤمنها له اليوم بياض البيض المخفوق. ويقدر الحلوانيون الكعكات الإسفنجية وجاتو

تشكل لفرونة وبوت العنق
رحفه شهية

إنّ كعكة الكريم المخفوق مع
شراب الكرز تقابل مع كعكة
لفواكه الطازجة

DRJOEZAH.COM

غاتو سافوا

المواد العائو

٦٠ غ من الطحين
٦٠ غ من صحن الطماط
١٨٠ غ من سكر البع
٥ ص، تفصل بها الصفار عن البياض
رشة ملح

ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون
ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال، و ملعقة
كسرة من عصير التفاح

الحشوة والريبة

٦ ملاعق كبيرة من شراب الكرز

٣٥٠ غ من البزولة (البربر)

٣٥٠ غ من نوب العلب

٤ ملاعق كسرة من السكر المحبب

٤٥٠ مل من الكريمة الطازجة الكثيفة

ملعقة كبيرة من شراب الكرز

أوراق فزولة وسكر ناعم لتدليس

١ احتفظي بثلاث ملاعق كبيرة من
السكر الناعم جانباً، واحفظي الباقي
مع مجموع صفار البيض، إلى أن يبدأ
المزيج بتشكيل شرائط وخيوط (انظري
ص ٤٨).

٢ احفظي بياض البيض مع الملح إلى
أن يصح متماسكاً (انظري
ص ٤٧)، ورشي السكر المحفوظ جانباً
خلال عملية الحفق. ثم أضيفي عصير
الليمون.

٣ أضيفي ملعقتين كبيرتين من بياض
البيض المحفوق إلى صفار البيض،
واخلطي بتأنٍ وهدوء. ثم اخلطي الطحين
المنحول مع طحين البطاطا وماء زهر
البرتقال وما تبقى من بياض البيض، مع
رفع الخلطة من حين إلى آخر.

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في
الفرن مدة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى أن
يخرج بصل السكين نظيفاً إذا ما غُرز في
قلب لعائو



كعكة هي أكثر
حوية، ولا تمل
هي تناسب مع أنواع
من طبقات،
نعمو الملتف

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعي
العائو يرتاح داخل القالب مدة ٥-
١٠ دقائق. ثم أفرغيه مقلوباً على رف
سلكتي، ولا تنزع الورقة المشتمعة إلا
بعد ما يبرد.

تركيب طبقات العائو

١ اقصي العائو أفقياً إلى ثلاث
طبقات. اسكبي شراب الكرز على
طبقتين منها لكي تنشرباه، وصعي واحدة
على طبق لتقديم.

٢ احتفظي بأجمل أنواع الفواكه
للزخرفة. أزيلتي شويقة كل حبة
فراولة متبقية واقطعيها إلى ٤ أجزاء.
اخلطي ثمار توت العليق مع ملعقة كبيرة
من السكر المطحون. اخفقي الكريمة مع
ما تبقى من السكر لتحصلي على كريم
شائتي متماسك، وأضيفي إليه شراب
الكرز

٣ وزعي حبوب الفراولة المقطعة إلى
أجزاء على طبقة العائو السفلية،
على بُعد ١ سم من الأطراف، ومددي
فوقها ثلث الكريمة المحفوق بواسطة كفة
صعي طبقة العائو الثانية والمثلثة بشراب
الكرز، ووزعي فوقها ثمار نوب العلب
والثلث الثاني من الكريمة المحفوق.
ضعي الطبقة الثالثة فوقها واضغطي قليلاً
بشكل متجانس لكي تختلط الفواكه مع
الكريم.

٤ مددي ما تبقى من كريم الشائتي
فوق العائو، وابسطي الكريمة
بواسطة سكين دهن. وزعي فوقه الفواكه
المحفوظة جانباً، مع بعض أوراق الفراولة
للترزين. عند التقديم، رشي السكر الناعم
فوق العائو.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٣٥ إلى ٤٠ دقيقة

الوعاء

قلب مستدير الشكل وعميق، مع
حواس قابلة للفصل، فضة
٢٢ سم، يُدهن بالزبدة ويعضى
قعره بورق مشمع

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

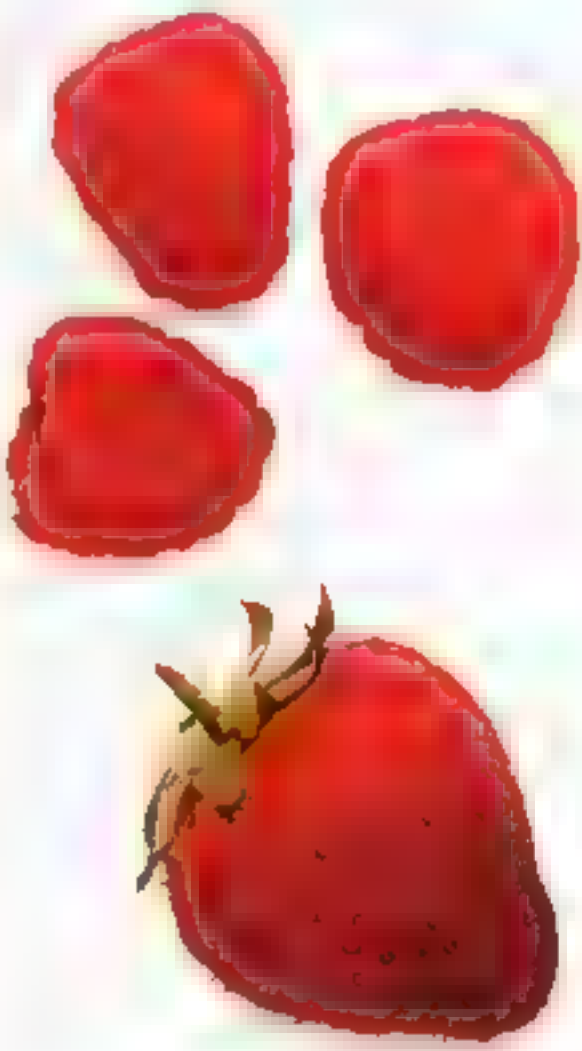
يومان إلى ثلاثة أيام في الثلاجة

التجميد

شهر، من دون تجميد

التحضير المسبق

تحضير شراب كرز



غاتو سافوا المعطر بشراب الكرز يكون
ليلاً وغنياً بأنواع الفاكهة الحمراء.

غاتو فكتوريا

هذا الغاتو اللذيذ، الذي مواده هي موزة كعكة الرطل، هو من حنوي لإكسريه التقليدية بصفه بسطة ويكفي، كي يأتي حن. أن تعني ناته، تصبح مقدمة في الصفحه ٤٧

المواد

٢٥٠ غ من الزبدة المذوبة

٢٥٠ غ من السكر المطحون

٤ صفات

٢٥٠ غ من الطحين الداني الاختمار

ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من الحليب (اختياري)

٤ ملاعق كبيرة من مرتي توت العنق

سكر مطحون للتزيين

١ اخلطي بقوة السكر مع الزبدة المذوبة، لعمل المربح خفيف ولزيادة حجمه ثم اخلطي معه البيض، واحدة بعد أخرى.

٢ انخلي الطحين فوق المزيج، ثم

اخلطي الكل جيدًا، إلى أن تصبح العجينة متماسكة بتجاسس، وأضيفي الحليب (اللبن) لتلين العجينة

٣ اقسمي العجينة قسمين، وضعي كل قسم في قالب. ثم اجعلي القالبين في فرن مدة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك يصبح الغاتو مذهّب اللون قليلًا ولين الملمس.

٤ اقلي قطع الغاتو على رف سلكي، ودعيهما يبردان كليًا، ثم ابرعي الورقة المشمعة بهدوء. اسطي مرتي توت العنق على إحدى القطعتين وصعي الثانية فوقها. صعي الغاتو في طبق تقديم ورشي فوقه السكر المطحون.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالبان للتورتة، مع جوس

مستقيمة، ويقطر ٢٠ سم

دهن بالزبدة وتغطية القاع

بورق مشمع

الحصص

٦ إلى ٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

٣ أشهر، من دون سكر

الزخرفة

غاتو موسلين

هناك أنواع كثيرة من غاتو سافوا تقوم في الأساس على بياض البيض والسكر، وهي قريبة جدًا من غاتو موسلين. وفي هذه الوصفة يمزج ثريث وصفار البيض العجينة، إمّا يسمّى بالحلّ اللوز أو الشوكولاتة.

المواد

١٨٠ غ من الطحين

ملعقتان صغيرتان من البايكنغ باودر

٢٥٠ غ من السكر المطحون

١/٢ ملعقة صغيرة من الملح

٧٥ مل من زيت الدرة أو دوار الشمس

٣ من صفار البيض

١٢٥ مل من الماء البارد

ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور دقًا

٥ من بياض البيض

١/٢ ملعقة صغيرة من كريم التارتار

سكر ناعم للتزيين

١ انخلي الطحين ومسحوق الخبز (البايكنغ باودر) والسكر المطحون والملح معًا، ثلاث مرات فوق سلطانية، واجعلي حفرة في الوسط. أضيفي الزيت وصفار البيض والماء وخلاصة الفانيليا وقشر الليمون. واخلطي المواد الجافة تدريجيًا مع السوائل، إلى أن تصبح العجينة متجانسة وبنّافة.

٢ احفقي بياض البيض مع كريم التارتار، ولا تدعي المزيج يتماسك جدًا (انظري ص ٤٧). ثم اخلطي هذا

المزيج شيئًا فشيئًا مع المزيج السابق، واحرصي على ألا تجعليه متفتتًا. أفرغي العجينة في القالب وضعي القالب في الفرن مدة ساعة.

٣ أخرجي القالب من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم اقليه فوق رف سلكي بعد فصل الجوانب بنصل رقيق. قدميه في اليوم التالي بعد رش السكر الناعم فوقه.

تنويحات

غاتو موسلين باللوز

اتبعي الطريقة السابقة نفسها، وأدخلي إلى العجينة، بعد بياض البيض، ١٠٠ غ من اللوز المطحون.

غاتو موسلين بالشوكولاتة والقهوة

ذوبي ٩٠ غ من الشوكولاتة السادة مع ملعقتين من البين المطحون السريع الذوبان في ملعقة كبيرة من الماء الغالي (انظري ص ٤٤). اخلطي ١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة مع الطحين والبايكنغ باودر والسكر والملح. ثم طّقي العملية السابعة نفسها، مع إزالة قشر الليمون. أضيفي الشوكولاتة قل بياض البيض المحضوق.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعة واحدة

الوعاء

قالب غاتو موسلين بقطر

٢٤ سم يُرش فيه قليل من

الطحين

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

يترك ٢٤ ساعة قبل تناوله،

ويُحفظ بعد ذلك يومين أو

ثلاثة أيام

التجميد

شهر إلى شهرين

كعكة إسفنجية غنية

سحب على من عاتو سافو.
من م يعطها طعمًا
منح يحفظ العاتو
منح وسه اريد هـ
منح سته في سائر أنواع
منح تنليديه إتب علت
منح ريدة لمالحه ولا

المواد

١٢٥ غ من زبد
١٢٥ غ من سكر المطحون
٤ بصل كرف، تُفصل فيها الصفار عن البياض
منعده صغيره من قشر الليمون المشور
١٢٥ غ من الطحين المحول
للرنية والرخرفة
١/٢ حصة من كريم موسلين الزبدتي بالليمون (انظري ص ١٥٠)
سكر ناعم

١ دوبي الزبدة على نار خفيفة في
طنجرة (حلة) صغيرة، ثم دعها
تبرد.

٢ اخلطي جانبًا ملعقتين كبيرتين من
السكر المطحون، واخفقي الباقي
مع صفار البيض، إلى أن يبدأ المزيج
بتشكيل شرائط وخطوط (انظري ص ٤٨).
ثم أضيفي بَشُو قشر الليمون.

٣ اخفقي بياض البيض إلى أن يصبح
متناسكًا ومتجانسًا ورشي، خلال
الخفق، السكر الذي وُصع جانبًا.

٤ أضيفي بانتباه ملعقتين كبيرتين من
بياض البيض إلى الصفار. ثم
أضيفي الطحين، فالزبدة المذوبة.

واخلطي مع الحرص على إبقاء الرواسب
البيضاء في قعر الطنجرة. ثم أضيفي ما
تبقى من بياض البيض واخفقي مع رفع
الخلطة بهدوء لتلا تصبح العجينة متفتة.

٥ أفرغي العجينة في قالب وصعبيها
في الفرن مدة ٣٥-٤٠ دقيقة، إلى
أن يصبح لون العاتو مذهبًا.

٦ أخرجي العاتو من الفرن ودعيه
يرتاح في قالبه ٥ دقائق. ثم أفرغيه
مقلوبًا على رف سلكتي، واترعي الورقة
المشمعة، واتركي العاتو يبرد ضمن حرارة
الحق المحيط.

٧ اقطعي العاتو أفقيًا إلى طبقتين
متساويتين. وابسطي الكريم
بالليمون على إحدى الطبقتين بواسطة
كفّية، ثم ضعي الطبقة الأخرى فوقها.
ضعي الكعكة الإسفنجية في طبق للتقديم
ورشي فوقها السكر الناعم.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة
للانفصال، قطره ٢٢ سم. يُدهن
بالزبدة ويُرش بالطحين ويُغص
قعره بورق مشمع

الحصص

٨ حصص

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر، بدون
السكر

التحضير المسبق

تحضير كريم موسلين الزبدتي
بالليمون

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة
للانفصال، قطره ٢٢ سم.
يُدهن بالزبدة ويُغص قعره
بورق مشمع

الحصص

١٦ حصة

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر

(انظري ص ٤٧). أضيفي منه بانتباه
ملعقتين كبيرتين إلى الحليب السابق،
واخلطي بهدوء، مع رفع الخلطة لتلا
تصبح العجينة متفتة

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي
القالب في الفرن مدة ٤٥ دقيقة، إلى
أن يصبح لون العاتو مذهبًا، وإلى أن
يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غُرز في
وسطه.

٤ دعي العاتو يرتاح ٥ دقائق، ثم اقليه
فوق رف سلكتي. اترعي الورقة
المشمعة بانتباه واتركي العاتو يبرد.

٥ رشي قليلًا من السكر الناعم على
وحه العاتو عند تقديمه

المواد

٦ من صفار البيض
١٠٠ غ من السكر المطحون
ملعقتان صغيرتان من العسل
رشة من الملح
٧٥ مل من الحليب (اللبن) المركز
٩٠ غ من الطحين المحول
٤ من بياض البيض
سكر ناعم للتزيين

١ اخفقي صفار البيض مع السكر، إلى
أن يبدأ المزيج بتشكيل شرائط
(انظري ص ٤٨). أضيفي العسل والملح
والحليب (اللبن) المركز، ثم الطحين،
واخلطي جيّدًا.

٢ اخفقي بياض البيض بعض الشيء

منح ميني لأصل،
منح ترخالة وهو
منح سكر في بيض
منح شاي فصح
منح البانانية،
منح نكهة هذا العاتو
منح يُقدّم في
منح مع وكهة حمراء

الغاتو الملتف بطحين الأرز

يدلّ هذا النوع على أنه يمكن
تحضير غاتو رائع من دون طحين
القمح. ولواقع أنّ طحين الأرز
يعطي الغاتو طعم البندق،
وتصبح عحته الخفيفة متماسكة
تماماً عندما يبرد.

المواد الغاتو

٨ صفات، يُغسل بها الصفار عن السطح
٤٩٠ من السكر المصهور

٤٧٥ من صحن الأرز

الحشوة والريّة

٦ إلى ٨ ملاعق كبيرة من مربّى المشمش و مربّى
حبّ بوب العنق

سكر مصهور

١ احفقي صفار البيض مع السكر، إلى
أن يبدأ المزيج بتشكيل خيوط
(انظري ص ٤٨). ثم أضيفي طحين
الأرز.

٢ احفقي بياض البيض قليلاً (انظري

ص ٤٧)، واخلطيه بتأن مع المزيج
السابق

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها
فيه بواسطة كَفّة لتعينة الزوايا، ثم
ضعي القالب في الفرن مدّة ٨ دقائق.
يسفي أن يصبح الغاتو لّين الملمس

٤ اجعلي القالب في وصيّة مقلوبة
لأفراغ البسكويت منه على ورقة
مشتمعة رُش عليها سكر مطحون. وانزعي
الورقة المشتمعة التي استعنت بها في عمليّة
لحرق

٥ ابسطي المربّى فوق الغاتو بشكل
متناسق. لقيه بتمهل ثم صعيه في
طبق التقديم ورشي عليه السكر المطحون.

حرارة الفرن

٢٣٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

٨ دقائق

الوعاء

قالب غاتو بقياس

٣٦ × ٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُنظف بورق مشمع

الحصص

١٢ إلى ١٤ حصّة

الحفظ

يومان

التجميد

شهر إلى شهرين

الغاتو الملتف بالجوز

يعود منشأ هذا الغاتو المحشوّ
بالجوز إلى هنغاريا، وقد كان
ابتكاره في أواخر القرن
الحامس عشر داخل بلاط
الملك ماتياس الأول بمناسبة
زواجه من الأميرة بياتريس دي
أراغون ابنة ملك نابولي.

المواد الغاتو

٤ بيضات كبيرة، تُغسل بها السطح عن السطح
٤٧٥ من السكر المصهور اللّين الدّون

ملعقة صغيرة من لبن المصهور

ملعقة صغيرة من عصير الكرز

٤٩٠ من الحوز المعبّور وما ناعا

الحشوة

٣٠٠ مل من الكريمة الصّارح الكثيف

ملعقة كبيرة من عصير الكرز

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

الريّة

٢٠٠ غ من الشوكولاتة المذابة

صع حبات من الحوز المكسر

١ احفقي صفار البيض مع السكر
المطحون، إلى أن يبدأ المزيج
بتشكيل خيوط (انظري ص ٤٨). دوبي
اللبن المطحون في عصير الكرز وأضيفيه
إلى المزيج، ثم أضيفي الحوز المفروم

٢ احفقي بياض البيض بعض الشيء
(انظري ص ٤٧)، واخلطيه
بتأن مع المزيج السابق.

٣ أفرغي العجينة في القالب ومدّديها
بعناية فيه لتعينة الروايا. ضعي
القالب في الفرن مدّة ١٥-٢٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن وأفرغي
فيه الغاتو مقلوباً على ورقة مشتمعة
رُش فوقها السكر المطحون، وانزعي
الورقة المبطة. غطي الحلوى بورقة
مشتمعة وبرقعة رطبة قليلاً، واتركيها تبرد.

٥ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم مع
عصير الكرز والسكر المطحون
أزيلي الرقعة الرطبة والورقة المشتمعة عن
الغاتو، وابسطي الكريم على الغاتو بشكل
متساوٍ ثم لقيه بالاستعانة بالورقة المشتمعة
(انظري المرحلة الأولى والمرحلة الثانية
في الصفحة التالية).

٦ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)
ومدّديها بالتساوي فوق الغاتو
الملتف، بواسطة كَفّة. دعيه يبرد قليلاً ثم
ارسمي شكلاً زخرفياً بواسطة شوكة الأكل
(انظري مرحلة ٣ من الصفحة التالية).
رشي الحوز المكسر فوق الشوكولاتة
وصعي الحلوى في الثلاجة لكي تتماسك

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب غاتو بقياس

٣٦ × ٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُنظف بورق مشمع

الحصص

١٢ حصّة

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيّام

حشو الغاتو الملتف بالجوز وإنجازه



٣ أفرعي الشوكولاتة الدنبة واسطحها بالتساوي على وجه العاتو دعيه بصع ثواب ليبرد قليلاً ثم ارسمي شكلاً معيناً بواسطة شوكة الأكل

٢ استعسي بالورقة المشمعة وارفعي بانتهاء أحد حائبي العاتو الصغيرين، واطويه قليلاً ثم أكملّي لفّ الغاتو مع الاستعانة بالورقة.

١ في لُفّة الرطبة والورقة لمشمعة مددي ريم شكلي متساو على العاتو بواسطة سم مع الابتعاد عن الأطراف مسافة ٢,٥ سم.

زخرفة الغاتو الملتف

انثري الجوز المكسّر على الشوكولاتة التي تغطي العاتو، واتركيه يجمد قبل وضعه في طبق مستطيل.



هذا العاتو سحور شهّي ومحشو بالكريم الطازج الكثيف



الغاتو الكلاسيكي

يهتم بجمال الشكل اهتمامه بلذّة الطعم. إنّما العاتو –
والميرانغ، ونقيحات الشو بالكريم أو الشوكولاتة، و...
تشكّل الحلوى اللذيذة للمناسبات الكبرى.

تأثير من «أنطونين كاريم» الذي كان مولعًا بالفن المعماري
وبفنّ النحت، وبالغاتو على أنواعه، أصبحت الحلوى في القرن
التاسع عشر أكثر تعقيدًا ممّا كانت عليه فالغاتو الكلاسيكي

غاتو بكريم إستيرازي

حلقة من حبّ العنب
الطراح الملّس بالسكّر

هو غاتو حفيف باللوز الممتّق، يُدّاخله الكريم المعطر بعصير التفاح، ويُرّين بخت اللوز
المتّق ليكون طعمه قصيفًا. وهو من الأنواع التي ترك أثرًا كبيرًا لدى
لمتذوقين.

DRJOEZAH.COM

سنة خاصة



عصير التفاح شوي
كعكة صفت كـ

ماء الزهر بقرى
طعم الكريم

الجيلاتين يش
الكريم ويقويه

العنب يؤمن الطراوة
والعدوية

اللوز يوفر الليونة.

عش

تحضير الغاتو

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز
ساعة واحدة

الوعاء

لخبز الغاتو: قالب مستدير الشكل
مع جوانب قسبة بلامصاصة فخره
٢٤ سم. يدور...
فخره بوزن مثبته بحصص
عدو...
حوت قسبة...
٢٢ سم. بوزن مثبته

الحصص
١٢ حقة

الحفظ

يومين من ثباته

التحضير المسر

تحضير غاتو موسس...
وحت تحت مسس...

٣ اخفقي صفار البيض مع السكر إلى أن يميل إلى البياض، وأضيفي ماء الزهر. ضعي الوعاء في وعاء آخر يحوي ماءً غاليًا، وحركي إلى أن يصبح المزيج متماسكًا ومريذاً. أطفئي النار وأكملّي التحريك، من أجل أن يتكثف المزيج. ارفعي بعد ذلك الوعاء وضعيه في الماء المثلج لكي يبرد المزيج، مع الاستمرار في الخفق، إلى أن تبدأ خيوط بالشكل (انظري ص ٤٨).

٤ أصببي الجيلاتين المذوّب إلى المزيج مع التحريك بهدوء، ثم أضيفي الكريم الطازج المحفوق إلى شانتتي واخلطي بهدوء أيضًا. اسطي ثلاثة أرباع هذا الكريم على طبقة الغاتو الأولى الموضوعة في القالب، وضعي الطبقة الثانية فوق الكريم ثم اسطي فوقها ما تبقى من الكريم. ضعي الغاتو في الثلاجة ٣ و٤ ساعات.

٥ أخرجي الغاتو من القالب وضعيه في طبق، وادهني جوابه بقليل من الكريم. قسمي وجه الغاتو إلى مربعات بواسطة رأس سكين ورشي فوقه السكر الباعم. ضعي ما تبقى من الكريم في قمع للبريس مع فتحة نفاس ١ سم ورشي أطراف الغاتو، ثم زخرفي بحبب العنب.

المواد الغاتو

حقة من عجينة غاتو موسلين باللوز
(بطري ص ١٠٥)

الحشوة

٣ ملاعق ماء كريم

ملعقة كسره من لحلاص لمصحون

٣٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

ملعقتان كبيرتان من عصير التفاح

٤ من صفار البيض

١٢٥ غ من السكر المطحون

١٥٠ مل من ماء الزهر

للبريس

٤٥٠ مل من الكريم الطازج المحفوق

١٢٥ غ من اللوز المفروم والمحنق

٣ ٢ ملاعق من لسكر الباعم

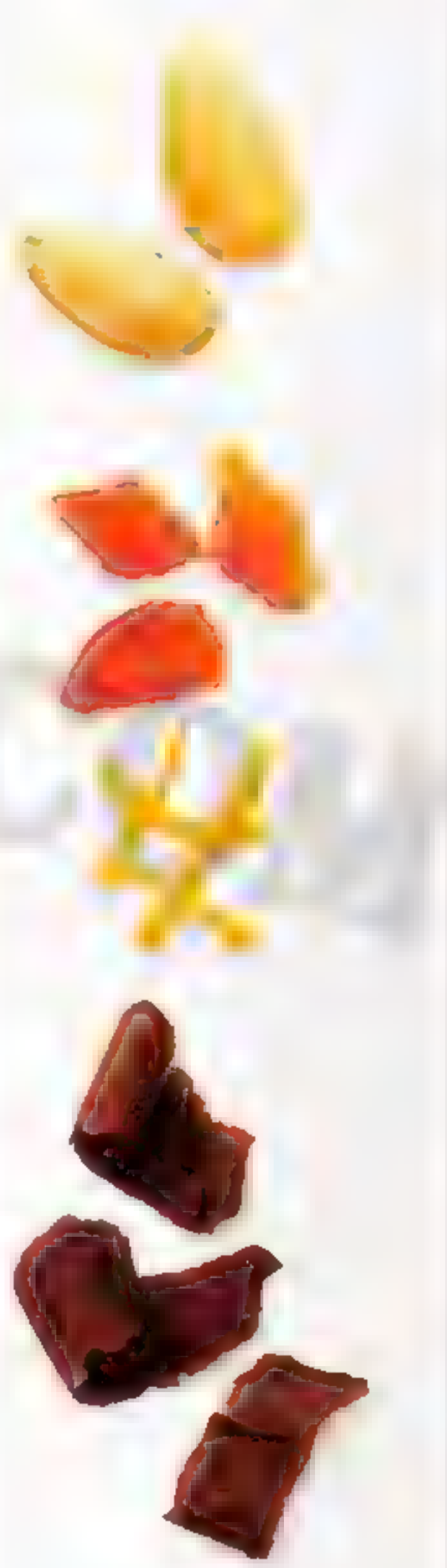
١٨٠ غ من حبب العنب الأبيض المثلج بالسكر
(انظري ص ١٤٨)

١ حضري عجينة غاتو موسلين باللوز، وضعيها في الفرن مدة ساعة داخل قالب قطره ٢٤ سم. أخرجي الغاتو ودعيه يبرد، ثم اقصيه أفقيًا إلى قسمين. بعد ذلك ضعي أحد القسمين في قالب قطره ٢٢ سم.

٢ لتحضير الحشوة، دوّبي الجيلاتين في حمام مائي، واتركيه منقوعًا مدة ٥ دقائق (انظري ص ٤٥). عندما يصبح السائل الجيلاتيني شفافًا، أبعديه ودعيه جاثيًا ليبرد. اخفقي الكريم الطازج مع عصير التفاح واحفظيه جاثيًا.

موزار

تقول الأسطورة إن صاحب هذه بوصفة قد استوحاه من "موزار" به عانو شهيداً بالبور وشمش مع ماء لهر يحضر كلعنو بيادي ويعطى بالشوكولاتة ثم بالكريم المخفوق.



المواد

الأساس

نصف عجة العانو الياباني (انظري ص ١١٧)

العانو

٩٠ع من اللوز المطحون

١٠٠ع من السكر الناعم المنحول

٤ من بياض البيض

٥ من صفار البيض

رشة ملح

ملعقة كبيرة من الماء

ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المشور دقيقتاً

١٠٠ع من السكر المطحون

ملعقتان كبيرتان من طحين الدرة المنحول

٢٠ع من لحيص المنحول

١٥٠ع من شمش المعتب، مصفى ومنقطع إلى حواء

٣٠ع من الزبدة المذوبة ثم المزودة

الحشوة والزينة

حصة من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

٣٠٠مل من الكريم الطازج الكثيف

معص لزيات لشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ أساس العانو، جهزي العانو

الياباني واجعلي اللوز مكان البندق

(انظري ص ١١٧). ابسطي العجينة في

القالب بشكل متساو، وضعي القالب في

الفرن مدة ساعة، ثم أخرجيه واقلبي

الأساس على رق سلكي. انزعي الورقة

المشمعة ودعيه يبرد. اغسلي القالب

وجهزيه بالطريقة نفسها لخبز العانو في

الفرن.

٢ اخلطي اللوز والسكر في سلطانية.

أضيفي بياض بيضة واخلطي إلى أن

تصبح عجينة متماسكة وملساء ثم

أصفي صفار البيض عن طريق الحفق،

واحداً بعد آخر، ثم اخلطي مع هذا

المزيج الملح والماء وقشر الليمون.

٣ اخفقي ما تبقى من بياض البيض،

إلى أن يصبح متماسكاً. أصفي

نصف كمية السكر المطحون إلى البياض

واخفقي قليلاً من أجل الحصول على

ميرانغ (انظري ص ٤٩). أصفي أخيراً ما

تبقى من السكر وطحين الدرة

٤ اخلطي الطحين مع مزيج اللوز، وأضيفي المشمش والزبدة المذوبة،

مع الحرص على إبقاء البياض المستحلب

في قعر الطنجرة (الحلة). اخلطي مع هذا

المزيج ملعقتين من الميرانغ أولاً، من

أجل تحفيفه، ثم أضيفي ما تبقى من بياض

البيض المخفوق، واخلطي إلى أن يصبح

المجموع متجانساً كلياً.

٥ أفرغي هذا المزيج في القالب بشكل

متساو، وضعي القالب في الفرن

مدة ٥٠ دقيقة. دعي العانو يرتاح في

القالب ١٠ دقائق بعد إخراجها من الفرن،

ثم اقلبيه فوق رق سلكي، وانزعي الورقة

المشمعة بانتباه، ودعيه يبرد.

إنجاز العانو

١ ضعي الأساس من العانو الياباني في

طبق وابسطي فوقه طبقة متجانسة من

كريم الشوكولاتة (٥مم). ضعي فوقها

العانو بالمشمش واللوز، ثم ادھني السطح

بقليل من ماء الزهر.

٢ دعي العانو يتشرب ماء الزهر مدة ٥

إلى ١٠ دقائق، ثم غطيه كلياً بكريم

الشوكولاتة، وملّيه بواسطة كمية (انظري

ص ١٤٢). بعد ذلك ضعي العانو في

الثلاجة مدة ساعة كاملة

٣ اخفقي جيداً الكريم الطازج وابسطيه

بالتساوي على كل العانو، بواسطة

كمية، لتغطية الشوكولاتة كلياً. انثري

بسحاء بُرايات الشوكولاتة. ضعي العانو

بعد ذلك في الثلاجة ليلة كاملة قبل

تقديمه.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية للأداس

١٨٠ درجة مئوية للعدس

مدة الخبز

ساعة واحدة للأساس

٥٠ دقيقة للعدس

الوعاء

قالب مستدير الشكل بحر -

للافضال، قطره ٢٢ -

ويُعطى القعر بورقة مشمعة

الحصص

١٢ إلى ١٦ حصة

الحفظ

٣ أيام

التحضير المسبق

تحضير كريم الشوكولاتة

غاتو بعصير التفاح والليمون

بعد نجاح يُعتبر مثيراً بين
حموى الماوية
... وقد عُرف في القرن
... وهو يعطى نطقه
... من هذه ليمونة سكهة،
... فستق وقشر الليمون
... نظري الصورة

المواد

الغاتو

حقة من عذبة غاتو سافو (انظري ص ٦٥)
ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المسود دوناً
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المسود دوناً

الحشوة

٣ من نصف لتر
١٥٠ غ من السكر الناعم
٢٥٠ غ من الزبدة طرية غير المالحه
ملعقة كبيرة من عصير التفاح
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المسود دقيقتاً
مادة ملونة عذبة باللون الأخضر أو البرتقالي
(اختيارية)

٣ ملاعق كبيرة من الفستق المقشّر (انظري
ص ٤٥) المفروم فرماً ناعماً
١٣٥ مل من عصير التفاح وشيء من الليمون
الزينة

٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة من التغطية بالمشمش
(انظري ص ١٤٩)
حشّان من طليّة السكر بالليمون (انظري
ص ١٥٢)
٣٠ غ من الفستق المقشّر (انظري ص ٤٥)
والمقطع
قشر البرتقال والليمون مقطّع شرائط رفيعة
(انظري ص ١٤٩)

١ حضري الغاتو بإضافة بشر قشر
البرتقال والليمون إلى صفار البيض
المحفوق مع السكر. أفرغي نصف
المعجينة في كلّ من القالبين، وضعيهما في
الفرن مدّة ٢٠ دقيقة. أخرجهما من الفرن
ودعيهما مدّة ٥-١٠ دقائق، ثم اقليهما
على رفٍ سلكتي واتركيهما يبردان قبل نزع
الورق المشمّع.

٢ لتحضير الحشوة، ضعي بياض
البيض والسكر الناعم في سلطانية،
في حمام مائي، واحفقي بقوة مدّة ٣ دقائق
لتحصلي على ميراغ متماسك. أطفئي
البار وأكملي الحفق دقيقة أو دقيقتين ثم
أفرغي المزيج في وعاء آخر ودعيه يبرد.

٣ احفقي الزبدة بقوة كي تصبح مزبدة.
احلطي معها الميرانغ تدريجياً
ويهدوء، ملعقة بعد أخرى، إلى أن يصبح
الكريم ناعماً ومتجانساً، ثم أضيفي عصير
التفاح والليمون.

٤ اخلطي قشر البرتقال، والملون
البرتقالي إذا شئت، مع ثلث الكريم
بالزبدة. ومن جهة ثانية احلطي الفستق،
والملون الأخضر، مع ما تبقى من الكريم
بالزبدة. غطي الكّل بورقة بلاستيكية
صابطة واتركيه يرتاح مدّة ١٥ دقيقة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلّ غاتو أفقياً إلى قسمين
متساويين، لتحصلي على أربع
طبقات. ادھني الوجه الداخلي من كلّ
طبقة (الوجه المقطوع) بعصير التفاح
والليمون، ودعي الأقسام تشرب العصير
مدّة ١٠ دقائق.

٢ ضعي طبقة من الغاتو على لوحة،
واجعلي الوجه الذي تشرب العصير
إلى فوق، ثم غطي الوجه بنصف كمية
الكريم بالفستق. ضعي طبقة ثانية
بالوضع نفسها فوق الأولى وغطي وجهها
بكمية الكريم بالبرتقال كلّها. ثم ضعي
طبقة ثالثة وأبسطي على وجهها ما تبقى من
الكريم بالفستق. ضعي بعد ذلك الطبقة
الأخيرة واجعلي وجهها إلى أسفل.
اضغطي بهدوء على هذه الطبقات،
واجعلي جوانبها متساوية (انظري
ص ٥٢).

٣ ضعي الغاتو في طبق على رفٍ
سلكتي واجعلي على الوجه طبقة من
التغطية بالمشمش، ودعيه مدّة ٥ دقائق كي
ينشربها.

٤ أفرغي بهدوء طليّة السكر بالليمون
على الغاتو، ووزعيها بالتساوي،
بواسطة كمية (انظري ص ١٤٢). ثم وزعي
الفستق المقشّر عليها، وشرائط قشر
البرتقال والليمون. ضعي الغاتو في طبق
داخل الثلاجة ليلة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز
٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بحجم ١٨ سم
بلاستيك، قطر كل منها
٢٢ سم، يهدوء ١٠ دقائق
بغير ورق مشمّع

الحصص

١ ص ١٠ حصص

الحفظ

يُنذّر في ص ١٠٠ تحت
وتُحفظ عدّة دّ في ص ١٠٠



دوبوس



هذا الغاتو اللذيذ ابتكره الحلواني جوزف دوبوس سنة ١٩٠٦، وأعطاه اسمه قبل أن يوزع الوصفة إلى مُعاونيه. هذه الحلوى معروفة جدًا في هنغاريا، وتتكوّن من طبقات من كريم الشوكولاتة الرُبديّ، تحلّلها طبقات من العاتو اللّين. يُزيّن وجهها بالكراamil.

المواد

العاتو

٧٥ غ من الطحين

٧٥ غ من طحين البطاطا

١٥٠ غ من السكر المطحون

٦ بيضات، تُفصل فيها الصفار عن البياض
ملعقة صغيرة من قشر الليمون أو البرتقال المبشور
دقيقًا

الحشوة والزينة

٣ حصص من كريم الشوكولاتة الرُبديّ السريع
(انظري ص ١٥١)

ملعقة صغيرة من الزبدة

١٨٠ غ من سكر لعدام

٣ نقط من عصير الليمون

١ انخلي الطحين وطحين البطاطا معًا.
احتفظي جانبًا بـ ١٠٠ غ من السكر المطحون، ثم اخفقي الباقي مع صفار البيض إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري ص ٤٨). بعد ذلك أضيفي قشر الليمون أو البرتقال.

٢ اخفقي بياض البيض جيّدًا، مع إضافة السكر المحفوظ جانبًا تدريجيًا خلال عملية الخفق (انظري ص ٤٩). أضيفي ملعقتين كبيرتين من هذا البياض المحفوق إلى الصفار لتخفيفه. ثم أفرغي الطحين وطحين البطاطا، مع التحريك بهدوء. أضيفي أخيرًا بياض البيض المتفقي واخفقي، مع رفع الحلاطة بشاه لتلا تصح العجينة متفتة.

٣ وزعي ثلث العجينة بالتساوي على القالبين، وضعيهما في الفرن مدّة ٦-٥ دقائق، إلى أن يصح وجه كلّ منهما مذهبًا بعض الشيء.

٤ أخرجي القالبين من الفرن وافصلي الجوانب بواسطة سكّين دهن، ثم اقلي قطعتي الغاتو بتأنّ على رف سلكتي وانزع الورق المشمّع ودعيهما يبردان. اعسلي القالبين وجهيهما لحيز الثلث الثاني من العجينة في الفرن. ثم أعيدي العملية نفسها مع الثلث الثالث، لتحصلي هكذا على ٦ طبقات من العجينة.

إنجاز الغاتو

١ احتصّي جانبًا ربع كمّيّة كريم الشوكولاتة الرُبديّ، ودايرع البياض غطيّ كلًّا من قطع الغاتو الستّ بطبقة رقيقة ومتجانسة تصل كثافتها إلى نحو ٥ مم (انظري ص ٥٢). صعي القطع بعضها فوق بعض وملّسي الجوانب بسكّين دهن (انظري ص ١٤٢)، وبرّدي الغاتو في الثلاجة ساعة كاملة قبل تزيينه.

٢ لتحضير الكراamil، ارسعي على ورقة مشمّعة دائرة بقطر ٢٢ سم، وقسميها ١٢ قسمًا متساويًا. ذوّبي الزبدة في طنجرة (حلّة) صغيرة كثيفة القعر، ثم أضيفي السكر وعصير الليمون. سخّني المزيج على نار خفيفة مع تحريك مستمرّ، وارفعي الطنجرة عن النار عندما يصح لون الكراamil أشقر.

٣ أفرغي الكراamil في وسط الدائرة المرسومة وابسطيه سريعًا بواسطة سكّين دهن ساخنة ونظيفة. دعّي الكراamil يصح ثوانٍ من أجل تماسك الأجزاء، ثم قطعيه إلى أجزاء بواسطة سكّين دهن بقليل من الزبدة، مع تتبّع العلامات المرسومة داخل الدائرة. وكلّما قطعت حصّة، أعيدي دهن السكّين بالزبدة. ثم دعّي يقطع نرد وتحمّد.

٤ من أجل الترحفة، صعي الكريم الرُبديّ المحفوظ جانبًا في قمع لتريس مرؤد منقحة مصلّعة فصرها اسم صعي شكلًا نجميًا من الكريم فوق كلّ حصّة غاتو ورغّزي فوقها قطعة من الكراamil.

حرارة الفرن

٢٢٠ درجة متوتة

مدّة الخبز

٥ إلى ٦ دقائق لكلّ غاتو

الوعاء

قالبان للتوترة بجوانب

مستقيمة، وبقطر ٢٢ سم

يُدھان بالزبدة ويغطّى قعر

كلّ منهما بورقة مشمّعة

الحصص

٨ إلى ١٢ حصّة

الحفظ

٤ إلى ٥ أيّام في مكان مائل

إلى البرودة، ولكن ليس في

الثلاجة

التحضير المسبق

حضّري كريم الشوكولاتة

الرُبديّ السريع

غاتو بالميرانغ والبندق

يحتوي من أربع
من سكر بنج بالبندق
هي مرشحه بكريم من
سنددة بها
صعها اللدند

المواد

الميرانغ

حقة من الميرانغ (نظري ص ١١٢)
٦ من بياض البيض
٤٣٧٥ من السكر المطحون
٣٧٥ من سكر نحتض ونطحن ناعماً (نظري ص ٤٥)

٤ ملاعق صغيرة من الكاكاو المطحون

الحشوة والريبة

٣ حصص من كريم الشوكولاته (نظري ص ١٥١)
٢ باب شوكولاته (نظري ص ١٤٧)

١ حضري الميرانغ وبسطه في
ال قالب، وضعي القالب في الفرن
مدة ساعة و٣٠ دقيقة أخرجي القالب من
الفرن وأفرغيه على رف سلكي ودعيه
يبرد.

٢ اخففي جيداً بياض ثلاث صفات،
ورشي فوق البياض نصف السكر
لمصحون خلال عملية الحفق اخلطي
لسدق وللكاكاو المطحون، وامرحي مع
لحليط بهدوء نصف كمية بياض البيض
المحفوق، ثم ابسطي هذا المزيج على
الصينيتين، داخل الدائرتين المرسومتين،
بشكل متساوٍ (نظري ص ٤٩)

٣ صعي الصينتين في الفرن مدة
ساعة وعدم يصح القرصان
حافس، أخرجيهما من الفرن ودعيهما
يبردان على رف سلكي جهزي الصينتين
من حديد وأعددي لعملية نفسها مع
النصف الثاني من مواد، لنحصلي على
قرصين إضافيين

٤ احتفظي حاث نصف كريم
الشوكولاته، واحشي بالنصف
الباقى أقراص الميرانغ بالبندق، كل اثنين
مقا. ثم أكلمي الغاتو بوضع الميرانغ
الطبيعي في الوسط صعي ثلث كريم
الشوكولاته المحفوظ جانباً في قمع
للتزيين، فتحتة ٥مم، ثم غطي الغاتو كله
بما تبقى من كريم الشوكولاته (نظري
ص ١٤٢)، واستعيني بكفية لنفش ثلوم
على جوانب الغاتو (نظري ص ١٤٣)

٥ حرّري ١٢ حطاً على وجه العتو
لتحديد الحصص وبوسطة قمع
التزيين ورعي وريدات من كريم
الشوكولاته على أطراف الغاتو وعلى طول
الحطوط الفاصلة بين الحصص، وعطي
كل حصة سرايات الشوكولاته. صعي
الغاتو في التلاحة مدة ساعتين قبل
تقديمه

حرارة الفرن

١٤٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعة و٣٠ دقيقة

الطبيعي

وساعة واحدة

الميرانغ

الوعاء

كوب مسير واحد

بالانفصال، قصر ٣٣

قبلاً ونطحن ناعماً

الحصص

١٣ حقة

الحفظ

٣ زده في

التجميد

شهر في

التحصير لمسق

حنصى سدق، وحقي

شوكولاته



سانتونوريه



سانتونوريه هو اسم الشارع الذي ابتكرت فيه هذه الحلوى ويمكن أن نعكس الحشوة بمعنى قطع الشوكريم باتيسير، ويصنع كريم شانتلي في وسط لعائو. ويجب ألا تُحضّر هذه الحلوى إلا قبل ساعتين أو ثلاث ساعات من تناولها.

المواد

حصة كاملة من لعينة السكرية (بطري ص 55)
عجينة نفيحات الشوك
حصة كاملة من عجينة نفيحات الشوك تُحضّر مع ١٢٥ مل من الماء و ١٢٥ مل من الحليب (اللبن) (بطري ص 57)
صغار بيضة واحدة
التغطية بالكراميل
رشة من مسحوق كريم البارد
٢٠٠ غ من السكر المطحون
٣ ملاعق كبيرة من الماء
الحشوة
١٥٠ مل من كريم الطاج الكثيف
ملعقتان صغيرتان من السكر المطحون
حقتان من كريم باتيسير (بطري ص ١٥١)

١ ضعي العجينة السكرية ضمن حرارة الجو المحيط. ثم ادعكيها بسرعة لتلين، وابسطيها على الطاولة لإعطائها شكلاً مستديراً بقطر ٢٣ سم، ثم ضعيها على صينية فرن، واغري صفيحتها بشوك أكل في أماكن متعددة. دعها جانباً مدة ساعة لترتاح.

٢ حضري عجينة نفيحات الشوك، وأفرغيها في قمع للتزين مزود بفتحة قطرها ١ سم. ثم اخلطي صغار البيضة مع ما تبقى من بيض العجينة المحفوق. وبواسطة فرشاة ادعني به أطراف وجه قرص العجينة السكرية بعرض ٢,٥ سم. ثم ارسمي خطاً بواسطة قمع التزين، على شكل حلقة وعلى بُعد ٣ مم من طرف القرص.

٣ وزعي ما تبقى من عجينة الشوك في قمع التزين على صينية الفرن الثالثة، شكل كومات صغيرة بحجم الحوزة، وادهيها بما تبقى من البيض المحفوق.

٤ احبزي نفيحات الشوك في الفرن مدة ٢٠ دقيقة، ثم انقبي كل واحدة في قاعدتها بواسطة رأس حادة. أعيدي الصبيبة إلى الفرن مدة ٥ دقائق ثم أخرجها بعد ذلك ودعها تبرد على رف سلكتي.

٥ ضعي العجينة السكرية في فرن مدة ١٠ دقائق ثم حقصي حرارة الفرن واتركي العجينة فيه ٢٠ دقيقة إضافية عندما يصنع لونها كله مذهباً، أخرجها من الفرن ودعها تبرد على رف سلكتي.

إنجاز الغاتو

١ حضري الكراميل للتغطية (بطري ص ١٥٣). وعندما يصبح لونه أشقر، ارفعي الطنجرة (الحلة) عن النار وغطّيها في مياه باردة جداً، ثم ضعيها في حمام مائي مياهه حارة جداً للمحافظة على الكراميل سائلاً. ثم غطّي نفيحات الشوك، واحدة واحدة، في الكراميل لتغطية وجهها به (المرحلة ١ في الصفحة المقابلة).

٢ اخفقي الكريم الطازج جيداً، وأدخلي السكر تدريجياً خلال عملية الخفق. أفرغي هذا الكريم في قمع للتزين بفتحة قطرها ٥ سم، واملاي بكثرة كل نفيخة من الثقب الموجود في قاعدتها (المرحلة ٢ من الصفحة المقابلة).

٣ إذا حمد الكراميل، ضعي الطنجرة (الحلة) على نار خفيفة ليعود سائلاً غطّي سرعة قاعدة كل صفحة وأصفيها بالحلقة المرسومة على صوف الغاتو، ولتكن كل واحدة بجانب أخرى (المرحلة ٣ من الصفحة المقابلة). بعد ذلك ضعي الغاتو على طبق للتقديم.

٤ أفرغي الكريم باتيسير في قمع للتزين مزود بفتحة قطرها ١ سم، وزيني وسط الغاتو بزخرف معين. ثم ضعي الغاتو في الثلاجة ساعة كاملة قبل تقديمه.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية ثم ١٩٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٠ دقيقة لمبخت سكر ٣٥ دقيقة لقاعدة الغاتو

الوعاء

صينيّتا فرن ثريّتان قبيّتان

الحصص

٦ إلى ٨ حصص

الحفظ

يؤكل بعد ساعتين أو ثلاث ساعات من تحضيره

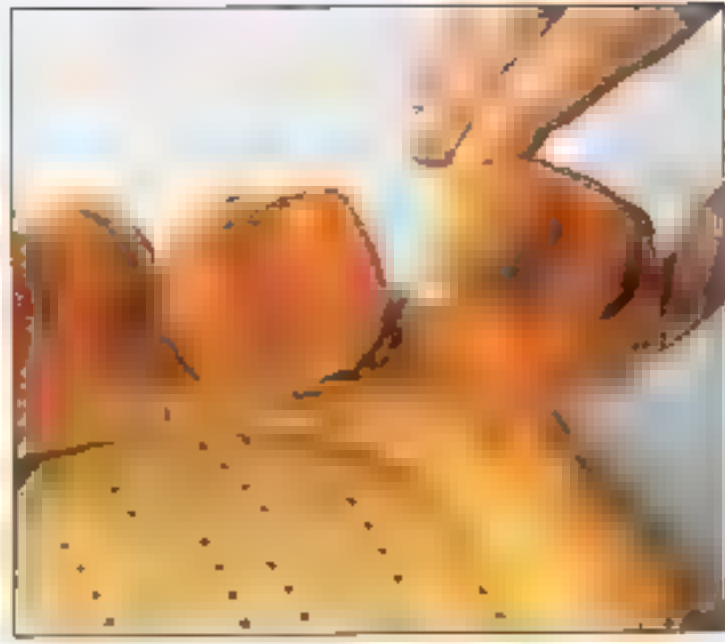
التحضير المسبق

حضري العجينة وكره باتيسير عشية تحضير الغاتو، وعجيه نفيحات الشوك ساعت قبيّة

وضع الكراميل على نفيخات الشو



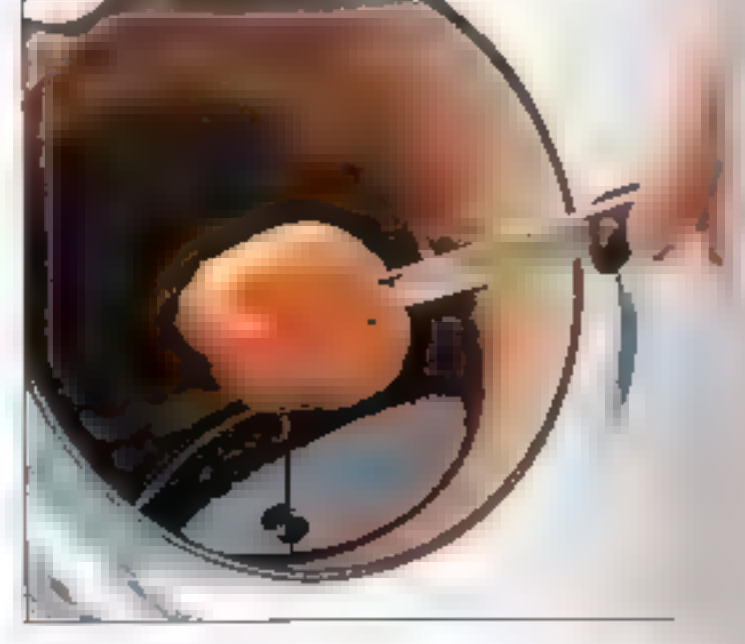
الغاتو حادير المنقبة



٣ غطّي نفيخات الشو، من جهة القاعدة، بالكراميل، والصقي الواحدة إلى جانب الأخرى على حلقة عجينة الشو.



٢ بواسطة قمع للتزيين املاي كلّ نفيخة بالكريم، من خلال الثقب في القاعدة.



١ نقي قاعدة كلّ نفيخة شو بواسطة رأس سكين ثم عطسي ورس في الكراميل واتركيه يجمد.

نصيحة: يرجى
استخدام قمع
حجم ١٠ سم.



DRJOEZAH.COM

الغاتو بالشوكولاتة

إن مجرد النظر إلى الغاتو بالشوكولاتة يثير الشهية. وسواء زُين بالجوز أو بالبندق، بالفاكهة أو بالكريم، وسواء عُصِر بالقهوة أو بالتوابل، أو كان متشربًا عصير الفاكهة، فإن هذه الحلوى تُرضي أذواق أكثر الناس تطلُّبًا.

تتميز الشوكولاتة، بحسب إعلان دعائي نُشر في مطلع القرن العشرين، بصفاتها وبطعمها اللذيذ. وهي خفيفة، منعشة ومنشطة، وقليلون هم الذين يستطيعون مقاومتها. ويبدو أن شوكولاتة، إلى جانب مذاقها المميز، تتمتع بفوائد صحية.

غاتو بالشوكولاتة والكرز الحاذق



من صور الجمع
حدا بين الكرز وشرب
الكرز والشوكولاتة والكرز
في هذه شريحة شي لا بد
منه. يمكن دمج صفه من
الكرز مع صفه من العاتو
أو الكريمة، مما يجعل هذه
الحد من نفسه حصل شيء
من الكرز مع صفه العاتو
من أجل الحلوى أكثر
منه

المواد العاتو

- ٤٥٠ غرام من الشوكولاتة المقصصة
- ملعقة صغيرة من الملح المطحون
- ١/٢ ملعقة كبيرة من الماء العالي
- ٣ بيضات، يُفصل بها الصفار عن البياض
- ٩٠ غرام من السكر الأبيض
- ٩٠ غرام من الطحين الناعم
- ١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ملعقة كبيرة من الكاكاو المطحون
- ٩٠ غرام من الزبدة المذوبة والمزودة
- نصف عجة العاتو الأساسي (انظري ص ١١٧)
- الحشوة والزينة**
- ٩٠٠ مل من الكريم لطازج الكثيف
- ٦ ملاعق كبيرة من السكر المطحون
- ٤ ملاعق كبيرة من شراب الكرز
- ٩٠ مل من عصير التفاح
- ٧٥٠ غرام من الكرز لطازج مع صمغ لذيذ
- ٧٥ غرام من الشوكولاتة السوداء المبشورة (انظري ص ١٤٧)
- لعائف من الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)
- ١٢ حبة كرز كاملة مع بعض الأوراق

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)، ثم أضيفي البقايا المطحونة والمذوّبة بالماء العالي.

٢ اخفقي صفار البيض مع السكر الأشقر، إلى أن يصبح مزبدًا. ثم اخفطي مع الشوكولاتة المذوّبة. اخفقي بياض البيض جيدًا، واخفطي منه ملعقتين مع المزيج السابق. ثم أضيفي الطحين، والقرفة والكاكاو المنخولين، وبعد ذلك الزبدة وما تبقى من بياض البيض

المحفوق، واخفطي جيدًا.

٣ أفرغي الخليط في أحد القالبين، وضعيه في الفرن مدة ٢٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد على رف سلكتي وخففي حرارة الفرن.

٤ حصري عجينة العاتو الياباني وأفرغها في القالب الثاني، وضعي القالب في الفرن مدة ساعة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرد.

إنجار الغاتو

١ اخفقي الكريم إلى شائتي متماسك، مع السكر وشراب الكرز، واحفطي ثلثي الكريم جانبًا. اقطعي الغاتو بالشوكولاتة أفقيًا إلى قسمين، وادهني كل قسم بعصير التفاح. ثم اجمعي أجزاء الغاتو وضعي بالتالي قرص الغاتو بالشوكولاتة وبسطي فوقه نصف كمية الكرز فصف كمية الكريم، ثم طبقة من العاتو الياباني وفوقها ما تبقى من الكرز والكريم، وضعي أخيرًا القرص الثاني للغاتو بالشوكولاتة.

٢ علفي العاتو، بالتساوي، بثلثي الكريم المحفوظ حاليًا وبواسطة دمع لسرين مرؤد نضعه مصلّعه فطرّها اسم، وزعي ما تبقى من الكريم حول طرف العاتو، على شكل وريادات صغيرة. ثم غطي الجوانب ببرايات الشوكولاتة، وزيني الوجه بلعائف الشوكولاتة وحبّات الكرز صعي العاتو في التلاجة ٣ إلى ٤ ساعات قبل تقديمه

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية للعاتو
بالشوكولاتة
١٦٠ درجة مئوية للعاتو

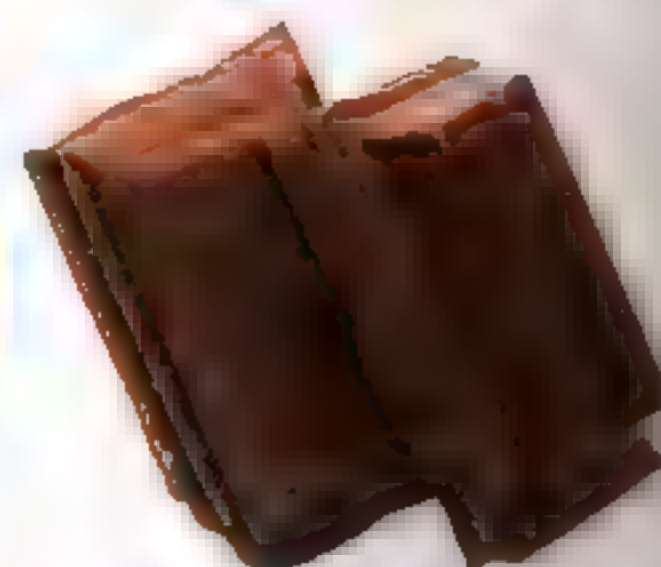
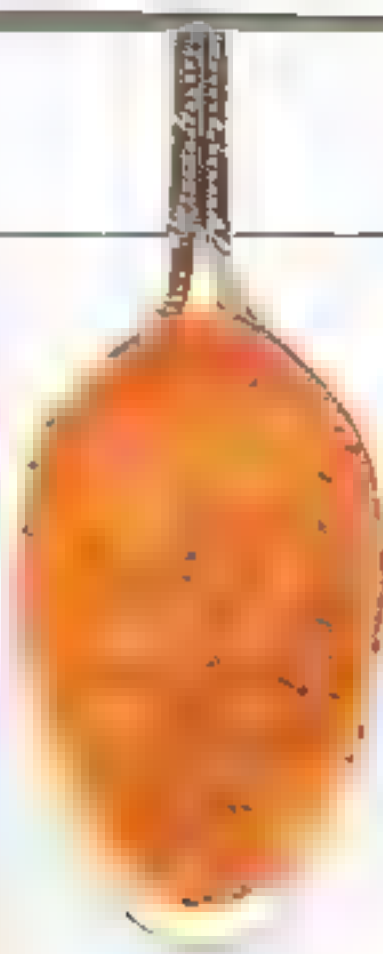
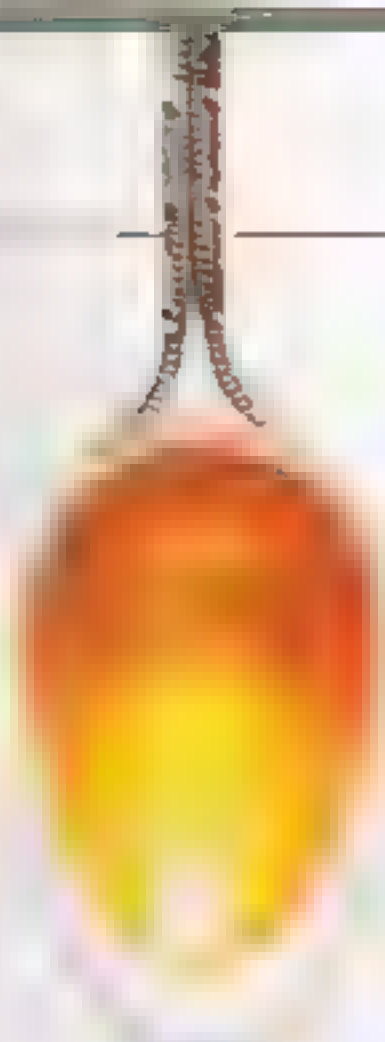
مدة الخبز
٢٥ دقيقة للعاتو الثالث -
ساعة للعاتو الياباني

الوعاء
قدح بلتورته بحواش
مستقيمة، وقطر ٢٢ سم
كلّ منهما بالبردة، ونعصر
فراهما بمرق مشمّع

الحصص
١٢ إلى ١٦ حصة
الحصص
٣ إلى ٤ أيام في التلاجة
التجميد
شهر إلى شهرين من
دون الزخرفة

الغاتو بالشوكولاتة

مزايا خاصة



المعرفة

عصير بنوع - د
عصير بنوع - د
عصير بنوع - د

مدافها شوقى مع
طعم الشوكولاته

الكافكاو المطحون
أقوى من الشوكولاتة
لألم عجيبة معطرة

يُستحسن أن يكون الكروز
طريقاً، إنما يمكن استعمال
الثمار المملحة

البندق المحمص
يؤمّن تماسكاً لعدو
البياسي

سلسلة السودان الجديدة
جلد ٧٠ بحوي ٧٠
عسى فقل تقدير

کتابخانه عمومی
کتابخانه عمومی
کتابخانه عمومی

وہاں سے



DR JOEZAHI.COM

الغاتو بكريات الشوكولاتة



هذا الغاتو مطري يرصى
متدوّفي الشوكولاتة ونفضل
تحضيره عشية تقديمه لينسج
الوقت أمام تمازج المواد
العطرة.

المواد الغاتو

حضنان من عجينة الغاتو بالشوكولاتة والكرز
(انظري ص ٧٨)

الكريات

١٢٥ع من لشوكولاتة المعذة للخبز

ملعقتان صغيرتان من الزبدة المصهون

ملعقتان كبيرتان من شراب التفاح

٦٠ع من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم المصهون

ملعقة كبيرة من الكريمة الحامض الكثيف

٣ أو ٤ ملاعق كبيرة من الكاكاو المصهون

الحشوة والريشة

١٥٠مل من الكريمة الحامض الكثيف

ملعقتان صغيرتان من السكر المصهون

ملعقة كبيرة من شراب التفاح

٩٠مل من القشدة الحامض (انظري ص ١٥٣)

حضنان من كريم الشوكولاتة الرندي السريع

(انظري ص ١٥١)

١ حضري عجينة الغاتو بالشوكولاتة،
ووزعيها على القالبين، وضعي
القالبين في الفرن مدة ٢٥ دقيقة. أخرجي
القالبين من الفرن ودعيهما يبردان على رف
سلكتي، ثم اقليبي القالبين لإفراغ الغاتو
وانزعجي عن كلّ منهما الورقة المشمّعة.

٢ ذوّبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)،
وأصيبي إليها البزّ المذوّب
بالشراب، اخلطي جيّدًا ثم دعي المزيج
يبرد. اخفقي الزبدة مع السكر المنحول إلى

أن يصبح مزبدًا، واخلطيهما مع الشوكولاتة
والكريم، وضعي العجينة في الثلاجة مدة
٤٠ دقيقة. ثم شكّلي من هذه العجينة ١٤
كرّة وعثّفيها بالكاكاو، وضعيها في مكان
بارد مدة ساعة أو ساعتين (المراحل ١،
٢، ٣ في الأسفل).

٣ لتحضير الحشوة، اخفقي الكريم
لتحصلي على شانتتي متماسك،
واخلطي معها السكر وشراب القهوة،
وضعها معطاة في الثلاجة.

إنجاز الغاتو

١ اقطعي كلّ غاتو أفقيًا إلى طبقتين،
وبلّلي كلّ طبقة بربع القطر بالبنّ.

٢ صعي ربع كريم الشوكولاتة الرندي
في قمع للبريس مرّود بمسحة مصنّعة
قطرها ١ سم، واحتفظي بالباقي جانبًا.

٣ ابسطي الكريم الرندي بالتساوي على
إثنين من طبقات الشوكولاتة، ثم
صعيهما فوق الطبقتين الأخرين. واجمعي
الغاتو بعد وضع الكريم المحفوظ في
الوسط.

٤ غطي وجه الغاتو وحوانه بالكريم
الذي وُضع جانبًا (انظري ص ١٤٢)
وبواسطة قمع التزيين، وزّعي ١٤ وُريدة من
الكريم الرندي (انظري ص ١٤٥)، ثم
ضعي كُرّة من الشوكولاتة فوق كلّ وُريدة
برّدي الغاتو ليلة كاملة في الثلاجة.



حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية



مدة الخبز

٢٥ دقيقة



الوعاء

قالبان للثورثة بجواب

مستقيمة، ونقطر ٢٢ سم

تُدعس بالبردة، ويُعطى

كلّ مهم بورق مشمّع



الحصص

١٤ حصة



الحفظ

يُقدّم في اليوم التالي، أو

أو تُحفظ أسبوعًا



التجميد

شهر إلى شهرين



التحضير المسبق

تجهيز الكريات ووضعها

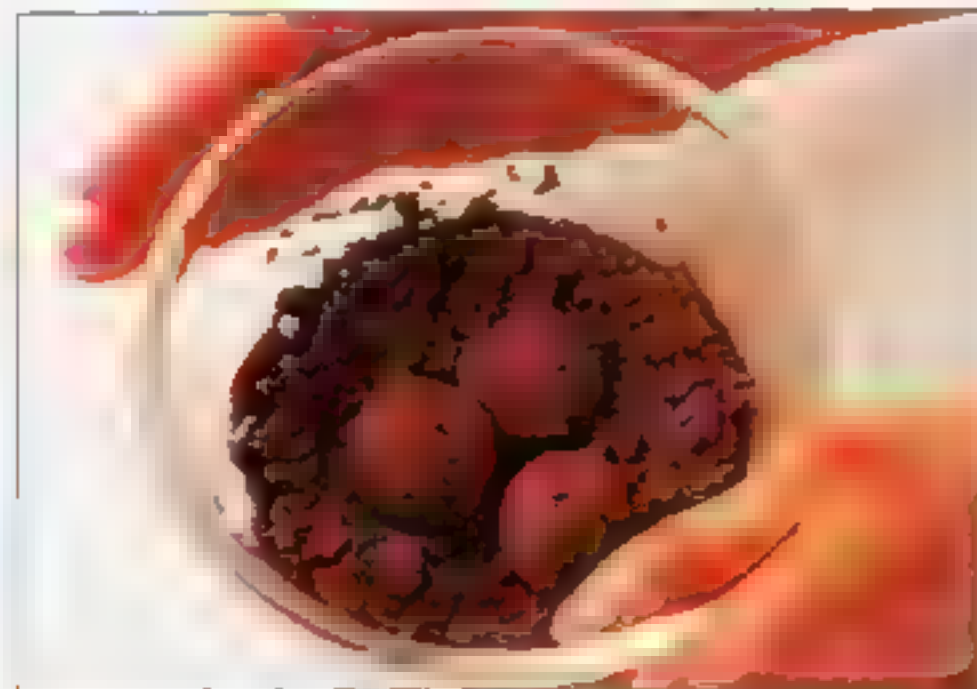
في الثلاجة مدة ساعتين تحت

القطر بالبنّ وكريم

لشوكولاتة الرندي



٣ اشغلي الكريات بهدوء من الطاس وضعي
مصفوفة على صينية معطاة بورقة مشمّعة.
واحرصي على ألاّ تلمس الواحدة الأخرى. ثم صعي
الصينية في الثلاجة.



٢ اخلطي الكاكاو في طاس، وضعي فيه الكرات
الصغيرة، كلّ ثلاث كريات معًا. ودحرجيها
عن طريق هرّ الوعاء قليلًا لتعطيها كُتُبًا بالكاكاو
المطحون.



١ شكّلي من عجينة الشوكولاتة ١٤ كرة صغيرة
بحجم الحوزة، عن طريق خذّلها ودحرجتها
سأّن، بواسطة رؤوس الأصابع، بعد تعبير الأصابع
بالكاكاو المطحون. ثم ضعها في الثلاجة لتتماسك.

الغاتو بالبرتقال والشوكولاتة



بجمع تمام بين
الشوكولاتة وهو هنا
حدا لأن كمت
لينة قليلة في المعجنه
شعبي طعمها على مدق
البرتقال

المواد

- ٩٠ غ من السكر المطحون
- ٦ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
- ٦٠ غ من السكر الأشقر
- ٦٠ غ من الطحين
- ٤ ملاعق كبيرة من الشوكولاتة المطحونه
- ١٠٠ غ من اللوز المطحون
- ١٥ غ من الزبدة المذوبة
- الحشوة والريبه
- حشوان ونصف من كريم موسلين الرندي
- بالبرتقال (انطري ص ١٥٠)
- ١٠ إلى ١٢ مروحة من الشوكولاتة (انطري ص ١٤٥)

٣

اخفقي بيض البيض حققاً حقيقاً
(انطري ص ٤٧) مع إضافة السكر
المحفوظ جانباً خلال عملية الخفق. ثم
اخلطي بياض البيض المحفوق بعناية ونبو
مع عجينة الشوكولاتة، واحرصي على ألا
تهبط. ناشري الخلط بهدوء أولاً مع
ملعقتين كبيرتين من بياض البيض.

٤

وزعي العجينة على القالبين،
وضعهما في الفرن مدة ٢٥ دقيقة.
أخرجيهما من الفرن ودعهما يرتاحان مدة
٥ دقائق، ثم اقلييهما على رف سلكتي
وانزعي الورق المشمع ودعي الغاتو يبرد.

إنجاز الغاتو

١

اقسمي كل غاتو أفقياً إلى قسمين.
ضعي خمسين الكريم الزبداني في قمع
للتزيين مزود بفتحة مضلعة قطرها ١ سم
اجمعي طبقات الغاتو الأربع وضعي نصف
كمية الكريم الباقية بين أقسام الغاتو
لتشكل ثلاث طبقات.

٢

غطي الغاتو كلياً بما تبقى من الكريم،
وزخرفي الجوانب بكفّة محزّزة
(انطري ص ١٤٣). وبواسطة قمع التزيين
المزود بفتحة مضلعة، ضعي شريطاً من
الكريم على طول طرف الغاتو (انطري
ص ١٤٥)، وزيني بمراوح من الشوكولاتة.

٢

انخلي مرتين، معاً، الطحين
والشوكولاتة المطحونة، واحلطيهما
تدريجياً مع صفار البيض المخفوق. ثم
أضيفي اللوز والزبدة المذوبة، واحرصي
خلال الخلط على إبقاء المصل في قعر
الطنجرة (الحلّة).

مربعات بالشوكولاتة

مع تدن سهر
كفي حلط لمواد
كهربائية ووضعتها في
وسيلة ثانية رنة

المواد

- ٢٥٠ غ من الشوكولاتة السادة
- ١٢٥ غ من الرinde، مقطّعة إلى أجزاء صغيرة
ومذوّبة
- ٤ بيضات مخفوقة غليلاً
- ١٥٠ غ من السكر المحبب
- ٧٥ غ من الصحن الداني لاجير
- سكر دعه اللين

٢

اخفقي مرّة ثانية بسرعة عالية مدة
عشر دقائق تقريباً، إلى أن يزداد
حجم المزيج ويتماسك ويبدو صافياً.

٣

أفرغي المزيج في القالب وضعيه في
الفرن مدة ساعة واحدة، إلى أن
يخرج نصل السكين نظيفاً إذا ما غرّز في
وسطه.

٤

أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد
في قالبه على رف سلكتي. ثم اقليبي
القالب لإفراغ الغاتو منه، وانزعي الورقة
المشمّعة. رشّي فوقه السكر الناعم
لتزيينه.

دوبي الشوكولاتة في طاس، في
حمام مائي (انطري ص ٤٤)، ثم
دعيها تبرد. ضعي الزبدة والبيض والسكر
المطحون والطحين، في سلطانية. أضيفي
الشوكولاتة المذوّبة واخفقي بهدوء إلى أن
يصبح المزيج متجانساً.

حَظْبَة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا الغاتو الملتف غنية باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكًا. وهي إلى ذلك طرية، ليّنة وعنية بالزبدة



المواد

الغاتو

٩٠ غ من الشوكولاتة السادة

٤ حصص، يُفصل بها: أبيض من البيض

٣٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من السكر البودرة

٤٥ غ من زبدة الكاكاو والمصنوع نصف دقيق

٤٥ غ من الزبدة المذوبة ثم المصفى

الحشوة والزينة

ملعقة صغيرة من السكر البودرة

ملعقة صغيرة من الكاكاو المطحون

حبة من كريم الكستنة (انظري ص ١٥٠)

١٥٠ غ من الكريم مع الحشوة المصنوعة في شاشتي

٦ أصناف كريمة بالسكر

بعض برشات الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)

ودعيها تبرد. احففي صفار البيض

مع السكر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل

(انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيدًا مع رش

السكر الناعم فوقه خلال عملية

الحقق. اخلطي ببطء صفار البيض مع

الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المخفوق ببطء وتأني.

٣ أفرغي المزيج في القالب واجعلي الوجه متساويًا. صفي القالب في

الفرن مدة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب

من الفرن ودعي الغاتو يبرد فيه، ثم غطي

الغاتو بورقة مشمعة وبفوط قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكر الناعم والكاكاو مد فوق ورقة مشمعة، واقلي الغاتو

عليها. ابسطي فوقه الكريم الرندي

بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن

الأطراف. ثم لفي الغاتو بعناية واستعيني

على ذلك بالورقة المشمعة.

٥ ضعي كريم شاشتي في قمع للتزيين مرود بفتحة مضلعة قطرها ١ سم،

وارسمي شكلًا زخرفيًا على الحظبة

(انظري ص ١٤٥). أكملتي زخرفة الغاتو

بوضع الكستنة بالسكر وبرشات

الشوكولاتة

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب غاتو بقياس ٣٦

٢٥ × ١ سم، يُدهن

بالزبدة ويُغطى بورقة مشمعة

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التجميد

شهر واحد من دون

التحضير المسبق

تحضير كريم الكستنة

تنبيه

تحتوي هذه الوصفة بيت

(انظري ص ٩)

الغاتو اللين بالشوكولاتة والبندق

هذا الغاتو اللين لا يحتوي على مادة الطحين

المواد

الغاتو

١٨٠ غ من الشوكولاتة السادة

١٨٠ غ من السكر المطحون

١٨٠ غ من الزبدة

٦ حصص، يُفصل بها: أبيض من البيض

١٨٠ غ من سكر الحشوة والمصنوع

الزينة

ملعقتان كبيرتان من التغطية بالمشمش

(انظري ص ١٤٩)

١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقتان كبيرتان من الماء

صنع حبات سكر مخمصة ومفرومة

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤)

ثم دعيها تبرد. احفطي بثلاث

ملاعق كبيرة من السكر جانيًا، واحفطي

الباقى مع الزبدة. احفطي صفار البيض

مع الشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض مع السكر المحفوظ جانبًا، إلى أن يصبح

متناسكًا قليلًا. احفطي منه ملعقتين مع

الحريح السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي

ما تبقى من البياض المحفوق واحفطي

ببطء.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعي القالب في الفرن مدة ٤٥-٥٥

دقيقة. أخرجي من الفرن ودعيه يرتاح ٥

دقائق، ثم أفرغي الغاتو مقلوبًا على رف

سلكتي وانزعي الورقة المشمعة. ابسطي

على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوبي الشوكولاتة المعقدة للزخرفة مع الزبدة والماء، واظلي بها الغاتو. ثم

انثري فوق الغاتو البندق المفروم، ودعيه

يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب

للانفصال، وبقطر ٣٣

بالزبدة ويغطى بقرع بورق

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين

لمر حرفة

التحضير المسبق

بحصص البندق (ص ١٤٩)

خطبة بالكستنة (أبو فروة)

عجينة هذا العاتو الملتف غبة باللوز، وهذا ما يجعلها أكثر تماسكاً. وهي إلى ذلك طرية، لينة وعبة بالزبدة

المواد
العاتو

٤٩٠ غ من الشوكولاتة السادة

٤ بيضات، تفصل فيها الصفار عن البياض

٣٠٠ غ من السكر المطحون

ملعقة كبيرة من السكر الناعم

٤٤٥ غ من سكر كراميل، مسحوق سحقاً دقيقاً

٤٤٥ غ من الزبدة سائلة ثم صلبة

الحشوة والربطة

ملعقة صغيرة من السكر الناعم

مصفى صلب من الكافور المطحون

حصة من كريم الكستنة الرابدي (انظري ص ١٥٠)

١٥٠ مل من الكريم الطازج المحقوق إلى شائتي

٦ صفات كستة بالسكر

بعض برسات الشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤) ودعيها تبرد. اخفقي صفار البيض مع السكر إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري ص ٤٨).

٢ اخفقي بياض البيض جيداً، مع رش السكر الناعم فوقه خلال عملية الخفق. اخلطي بهدوء صفار البيض مع

الشوكولاتة واللوز والزبدة، ثم امزجي بها بياض البيض المحقوق بهدوء وتأني

٣ أفرغي المزيج في القالب واجعلي الوجه متساوياً. ضعي القالب في الفرن مدة ١٥-٢٠ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن ودعي العاتو يبرد فيه، ثم غطي العاتو بورقة مشتمعة وبغطة قليلة الرطوبة.

٤ انخلي السكر الناعم والكافور معاً فوق ورقة مشتمعة، واقلي العاتو عليها. ابسطي فوقه الكريم الرابدي بالتساوي، مع الابتعاد ١ سم عن الأطراف. ثم لقي العاتو بعناية واستعيني على ذلك بالورقة المشتمعة.

٥ ضعي كريم شائتي في قمع للتزيين مزود بفتحة مضلعة قطرها ١ سم، وارسمي شكلاً زخرفياً على الخطبة (انظري ص ١٤٥). أكملّي زخرفة العاتو بوضع الكستة بالسكر وثرايات الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

١٥ إلى ٢٠ دقيقة

الوعاء

قالب عاتو بقياس ٢٥ × ٢٥ سم.

بالزبدة ويغطي قعره بورقة

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التجميد

شهر واحد من دور.

التحضير المسبق

تحضير كريم الكستنة

تنبيه

تحتوي هذه الوصفة على

(انظري ص ٩)

العاتو اللين بالشوكولاتة والبندق

هذا العاتو اللين لا يحتوي على مادة الطحين.

المواد
العاتو

١٨٠ غ من الشوكولاتة السادة

١٨٠ غ من السكر المحصور

١٩٠ غ من الزبدة

٦ بيضات، تفصل فيها الصفار عن البياض

١٨٠ غ من البسكويت المحمص والمصحون

الربطة

مصفى صلب من التغطية بالمشمش

(انظري ص ١٤٩)

١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

معلقة كبيرة من الزبدة

مصفى صلب من الماء

صع حبات بندق محمصة ومعمومة

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ١٤٤) ثم دعيها تبرد. اخلطي بثلاث ملاعق كبيرة من السكر جانباً، واخلطي الباقي مع الزبدة. اخلطي صفار البيض

مع شوكولاتة
٢ خفقي بياض البيض مع السكر المحفوظ جانباً، إلى أن يصعب تماسكاً كثيفاً. اخلطي منه ملعقتين مع المزيج السابق وأضيفي البندق. ثم أضيفي ما تبقى من البياض المحقوق واخلطي بهدوء.

٣ أفرغي المزيج في القالب وضعي القالب في الفرن مدة ٤٥-٥٥ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعيه يبرده ٥ دقائق، ثم أفرغي العاتو مقلوباً على رف سلكي وانزعي الورقة المشتمعة. ابسطي على الوجه تغطية بالمشمش ودعيه يبرد.

٤ ذوبي الشوكولاتة المعقدة للزخرفة مع الزبدة والماء، واطلي بها العاتو. ثم انثري فوق العاتو البندق المفروم، ودعيه يجمد مع الشوكولاتة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٤٥ إلى ٥٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بحواش قديمة

بالبسكويت، وبقطر ٢٣ سم

بالزبدة ويغطي قعره بورقة

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين، من دور

التحضير المسبق

تحضير البندق (انظري ص ٩)

أنواع الغاتو بالشوكولاتة

براؤنيز بالجوز

تكون حلوى براؤنيز مرارة
شديدة كما يحب أن تكون
مصره



المواد

٦٠ غ من الشوكولاتة المذوبة

١٢٥ غ من الزبدة

٦٠ غ من السكر

٢٠ غ من البيض

١٧٥ غ من السكر الأبيض

١/٢ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

١٢٥ غ من الجوز المادي، أو من جوز باكايته،
يُكشر إلى قطع كبيرة

١ ذوبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري
ص ٤٤) ودعي الخليط يبرد. انخلي
الطحين والملح معًا واحفظيهما جانبًا.

٢ اخفقي البيضتين مع السكر الأشقر

إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري
ص ٤٨). اخلطي الشوكولاتة المذوبة مع
خلاصة الفانيليا.

٣ أصبفي بالتساوي مدقة من الطحين
ومعلقة من الجوز المكشور، إلى أن
تنتهي المواد، واخلطي جيدًا لتحصلي على
عجينة متجانسة

٤ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في
الفرن مدة ٢٥ دقيقة. بعد ذلك ينهي
أن يصبح القسم الخارجي من الغاتو
متناسكًا وبنّاقًا، والقسم الداخلي لينة
بعض الشيء. أخرجي الغاتو من الفرن
ودعيه يبرد في القالب على رفٍ سلكتي، ثم
اقلبيه وانزعي الورقة المشمعة، وقطّعيه إلى
مكعبات صغيرة.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الحز
٢٥ دقيقة

الوعاء

قالب مربع غير مرتفع نحوسب.
طول جهته ٢٠ سم، يُدهن بالزبدة
ويغطى قعره بورقة مشمعة

الحصص

٩ إلى ١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين

تورته زخر

سنة هي نوع آخر من
الحلوى الذي أُكثِر في
١٨٣٠، على يد
مستر ميسنجر،
و الذي زخر بالوصف
في تأثيرها الكبير
في لندن، ولكن هذا
سنة لأنه أصبحت له
حبة نظري صورة

المواد

العاتو

١٢٥ غ من الشوكولاتة المذوبة

١٠٠ غ من السكر البودرة المحو

١٠٠ غ من الزبدة

٥ من صفار البيض

١/٢ مدقة صغيرة من خلاصة الفانيليا

٤ من بيض البيض

١٠٠ غ من السكر المحو

٣ ملاعق كبيرة من صفار البيض

المرحفة

ملعقتان كبيرتان من التعطية بالمشمش (انظري
ص ١٤٩)

حصة من التعطية بالشوكولاتة (انظري ص ١٤٧)

أوراق من الشوكولاتة (انظري ص ١٤٦)

١ ذوبي الشوكولاتة (انظري ص ٤٤)
ودعيها تبرد. احتفظي جانبًا

بملعقتين كبيرتين من السكر الناعم،
وامزجي الباقي مع الزبدة إلى أن تصبح
مزبدة. أصبفي صفار البيض واخفقي، ثم
أصبفي كذلك خلاصة الفانيليا
والشوكولاتة.

٢ اخفقي بياض البيض خفّفًا قليلًا مع
السكر المحفوظ جانبًا، وأدخلي

ملعقتين من هذا البياض المحفوق مع
المزيج السابق.

٣ أصبفي إلى المزيج وبالتساوي مدقة
من الطحين وملعقة من اللوز،
واحفظي حبيد حلال ذلك، إلى أن تنتهي
المواد، ثم أصبفي ما تبقى من بياض
البيض واحفظي

٤ أفرغي العجينة في القالب وسوّي
وحدها. ثم ربّي على القالب لإزالة
فقاعات الهواء التي يمكن أن تكون داخل
العجينة

٥ ضعي القالب في الفرن مدة ٤٥-
٥٠ دقيقة. أخرجيه من الفرن ودعي
العاتو يرتاح في القالب مدة ١٠ دقائق.
اقلبي الغاتو على رفٍ سلكتي، انزعي
الورقة المشمعة، ثم دعي الغاتو يبرد.

٦ غطي وجه العاتو وجوانبه
بالمشمش. ضعي العاتو فوق رفٍ
سلكتي على طبق وصبي عليه شوكولاتة
التعطية بشكل يشمل العاتو بكامله (انظري
ص ١٤٧). زيني بورق الشوكولاتة ودعي
العاتو يرتاح قبل تقديمه.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الحز
٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير نحوسب.
للأصص، وينص ٢٢ سم، يدهن
بالزبدة ويغطى قعره بورقة مشمعة

الحصص

١٢ إلى ١٦ حصة

الحفظ

٤ إلى ٥ أيام

التجميد

شهر إلى شهرين، من دون
المواد المرحفة



غاتو بالشوكولاتة

إذا كنت تفضلين الحلى العنية بالشوكولاتة فستحبين صالتيك في هذا العاتو. وهو لا يتمح كثيرًا في الفرن، ويهبط قليلًا عندما يبرد ولكنه يتمتر بدوه حاصة وهو عندما يُعطى بالكريم الطازح الكثيف أو بالشوكولاتة المزة (انظري ص ١٤٧) يزداد طعمه لذة.

المواد
الغانو

١٠٠ غ من الشوكولاتة السادة

٣٠ غ من لبدته

صغار صفة

٦٠ غ من سكر المصحون والمحبون

٤ غ من بياض البيض

الزبدة

١٥٠ مل من الكريم الطازح الكثيف

٦٠ غ من الشوكولاتة السادة، مُشَرَّبَة

١ ذوبي الشوكولاتة مع الزبدة (انظري ص ٤٤) ودعي المزيج المذوب

يرد

٢ اخفقي صفار البيض مع ملعقة كبيرة من السكر، إلى أن يعيل إلى البياض. ثم امزجي الصفار المخفوق مع الشوكولاتة المذوبة.

٣ اخفقي بياض البيض جيدًا، مع إضافة السكر العنقي تدريجيًا. ثم احلطي البياض المخفوق مع المزيج السابق، بشكل تدريجي، ابتداءً من ملعقتين كبيرتين

٤ أفرغي المزيج في القالب، وضعي القالب في الفرن مدة ٣٠-٣٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفًا إذا ما غُرز في وسطه. دعي الغاتو يرتاح في القالب مدة ١٠ دقائق، ثم اقلبي القالب لإفراغ الغاتو على رف سلكتي، ودعيه يبرد.

٥ امزجي بهدوء الورقة المشبعة وضعي الغاتو في طبق. اخفقي الكريم إلى شانتتي متماسك وابسطيه بالتساوي على وجه الغاتو، ثم زيتي بالشوكولاتة المبشورة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

١٠ إلى ٣٥ دقيقة

الوعاء

قالب مسدير الشكل

للاصصال، ومضرب

بالزبدة ويعطى قعره بور

الحصص

٨ حصص

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التجميد

شهر إلى شهرين، من

المزخرفة

كراكاس

إنَّ الشكل المميز الذي يتحده هذا العاتو يعود إلى قائله ذي الجوانب المضلعة. وهو يُعطى بطبقة من كريم الشوكولاتة، وتتمتع بمذاق مميز، ولا سيما عند تناوله مع قهوة قوية (انظري الصورة ص ١٤).

المواد
الغانو

٣٠ غ من الشوكولاتة السادة

معه كسرة من ماء بارد

٣ بيضات، يفصل فيها الصفار عن البياض

٣٠ غ من السكر الناعم المنخول

٤٥ غ من البور المصحون

ملعقة كبيرة من السكر المطحون

١/٢ ملعقة كبيرة من لحيص المنخول

٢٥ غ من لبدته المذوبة ثم المذابة

الحشوة والزبدة

١٥٠ مل من الكريم الطازح الكثيف

٢٠٠ غ من الشوكولاتة المشورة

١٠ مرتبات رينه من الشوكولاتة، تُقسم كل منها إلى اثنين

٢ اخفقي بياض البيض جيدًا، ثم اضيفي إليه السكر المطحون. اخدي منه ملعقتين كبيرتين واخلطيهما مع المزيج السابق، ثم اضيفي الطحين والزبدة واخلطي، أفرغي بعد ذلك ما تبقى من بياض البيض واخلطي الكل جيدًا.

٣ أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدة ٢٥ دقيقة. أخرجي القالب من الفرن بعد ذلك واقلبيه على رف سلكتي لإفراغ العاتو ودعيه يبرد.

٤ اقطعي من القسم العلوي للغاتو كله جزءًا على شكل ٧. حصري حشوة من كريم الشوكولاتة (انظري ص ١٥١)، وضعي ربع هذه الحشوة في قمع للترين مزود بفتحة مضلعة قطرها ١ سم، وابسطي بواسطة القمع كريم الشوكولاتة في فجوة الغاتو، ثم أعيدي الجزء المقطوع إلى مكانه. غطي الغاتو كله بما تبقى من كريم الشوكولاتة، وارسمي بواسطة سكين خطوطًا أفقية زخرفية. ثم ضعي على الغاتو ١٠ خطوط لولبية متوازية، واغرزي فيه بعد ذلك مربعات الشوكولاتة.

١ ذوبي الشوكولاتة بالماء (انظري ص ٤٤) ودعيه يبرد قليلًا. اخفقي صفار البيض مع السكر الناعم، إلى أن تبدأ الخيوط بالتشكل (انظري ص ٤٨)، وأضيفي الشوكولاتة واللوز المطحون، واخلطي

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة بحواش مض

وبقياس ٢٧ × ١١ سم،

بالزبدة ويُرش بالطحين

الحصص

١٠ حصص

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر واحد

الغاتو بالشوكولاتة وخب الخشخاش

هذا السعاري يعود تاريخه إلى القرن التاسع عشر من سنتر بلوت الرائدة وبكثرة من دانه ولربيب فيه كما يؤمن تحت الحشاش مذاقاً وهو يقدم مع صاس من كريم

المواد الغاتو

- ٩٠ غ من لوب
- ملعقتان كبيرتان من الماء العادي
- ٩٠ غ من الشوكولاتة المسادة
- ١٢٥ غ من الزبدة
- ١٢٥ غ من السكر المطحون
- ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
- ٦ بصبات، يفصل فيها الصفار عن البياض
- ملعقتان كبيرتان من الحليب المحض والمصفى
- ١٥٠ غ من خب الخشخاش المطحون (نظري ص ١٠٤)
- الحشوة والزينة
- ٥ ملاعق كبيرة من مربى الكرز المسخن والمصفى
- حصة واحدة من العصه بالشوكولاته (نظري ص ١٤٧)
- ٤ إلى ٦ حصص من صاب الشوكولاته (نظري ص ١٤٦)
- سكر صاع

١ انفعي لربيب مدة ٣٠ دقيقة في الماء العادي ثم صفه وحفقه دوزي لشوكولاتة (نظري ص ٤٤) ودعيه تبرد

٢ احفقي بقوة الربدة مع السكر وقشر الليمون المبشور أصبعي صدر الصف، وخذاً بعد آخر واحصى، ثم الشوكولاتة ولحر المسحوق والربيب

٣ حففي بياض لبص شكل جيد، ثم احلطه تال وهدوء مع المريح الساس، وأصبعي بعد ذلك تحت الحشاش المطحون

٤ صعي العجينة في قالب، وأدخلي قالب إلى الفرن واتركه مدة ٤٥ دقيقة، اني أن يحرق يصل لسكر طلقاً إن ما عرر في وسط العاتو اقلبي العاتو على رف سلكتي وبرعي عنه الورقة المشمعة ودعه يبرد

٥ اقطعي العاتو أفقياً إلى قسمين، واسطفي ملعقتين من المربى على القسم السفلي، وأعددي القسم العلوي إلى مكه ثم عطي العاتو كنه بالشوكولاته رتبي بلعائف الشوكولاته، ودعي العاتو يبراح قبل تقديمه ثم رشي عليه لسكر الناعم مباشرة قبل سواه

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٤٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وبقطر ٢٢ سم. يُدهن بالزبدة ويُغطى قعره بورقة مشمعة

الحصص
١٦ إلى ٢٠ حصة

الحفظ
٤ إلى ٥ أيام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون المواد المزخرفة

التحضير المسبق
مع الزبيب، تحضير الحيز المحض والمسحوق، وخب الخشخاش، ولعائف الشوكولاتة



الغاتو بالفواكه

أصناف مَحَلِّيَّة منها . فأنواع العاتو بالفاكهة، وما تحمله من طراوة وطعم وألوان، كما تبيته الوصفات التالية، تروق للنظر وتُرضي المذاق معًا.

من مضر لفواكه ذات الألوان المتنوعة والمتناقضة مع حشرة أوراق البستان، له سحر خاص طالما ألهم الكتاب والرسمين . والمهتمون بصناعة الحلوى أفادوا من تنوع لفاكهة وانتشارها في العالم، فعملت مخيلتهم على ابتكار

الإسفنجة بالخوخ (البرقوق)،
فاكهة محملة بالعصير في عجينة خفيفة وليّنة.



DRJOEZAH.COM



الإسفنجية بالخوخ (البرقوق)

البرقوق (البرقوق) عتي بالعصير
جميع صمغته بين الخلاوة وعصير
البرقوق، ويوفر لهذا الغاتو بيوتته
وعود الخوخ المسفنة
في التي تصح في وقت
الكون لونها أحمر ونمًا
مسطلاً بعثر عليها في
البرقوق، وتسمى وتسمى
ببرقوق، وتسمى برقوقها
في تنسب في رخواة
كما أن الجانرك والخوخ
لاخضر يوافقان هذا

المواد

٦٢٥ غ من الخوخ (البرقوق)

سكر مطحون لسرين

المعينة

٦٠ غ من الزبدة المذوبة ثم المرزدة

١٢٥ غ من السكر المطحون

٤ بصصات كسرة، يُعصر منها البصصات عن البياض

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور دقيماً

١٢٥ غ من الطحين المسحول

١ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق)

وجفّفيها. انزعي من كلّ حبة نواتها

وقسميها إلى حصص. ضعي نصف كمية

الخوخ المقطع حصصاً في القالب

٢ حضري المعينة بالطريقة التي تُحضّر

بها الكعكة الإسفنجية (انظري

ص ٦٧). أفرغيها في القالب فوق كمية

الخوخ، وضعي القالب في الفرن مدة ١٥

دقيقة، إلى أن يبدأ الغاتو بالتماسك.

٣ أخرجي القالب من الفرن وضعيه

على رفّ سلكتي، ورثي حصص

الخوخ على وجه الغاتو على شكل دوائر

متراكزة. أعيدي القالب إلى الفرن واتركيه

مدة ٣٥-٣٠ دقيقة، إلى أن يخرج نصل

السكرين نظيفاً إذا ما غُرز في وسطه.

٤ صعي القالب خارج الفرن على رفّ

سلكتي لسرد قديلاً، بصلي حوصه

وأخرجي الغاتو، وانزعي الورقة

المشتمعة. ضعي الغاتو في طبق ورثي

عليه السكر المطحون. قدّميه فائراً أو

بارداً، وليكن مصحوباً عند الاقتضاء

بكريم طازح كثيف.

تنوية

يمكن أن تضعي مكان الخوخ تفاحاً يُقطع

إلى شرائح بسّمك ٥ مم.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٤٥ إلى ٥٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير، بحواص قاسية

للانفصال، ونقطر ٢٠ سم دهني

باردة ويغطى بقرع بورقة مشتمعة

كما يُدهن بالزبدة عند الحاجة

الطحين والسكر المطحون

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام في التلاحة

التجميد

شهر إلى شهرين

بسكويت إيطالي بالإجاص (الكُمثرى) والجوز

المواد

٧٥٠ غ من الإجاص (الكُمثرى) الناصح والجامد

مصفى من عصير الليمون

٢٢٥ غ من الطحين

رشة من الملح

١/٢ ملعقة صغيرة من سكرونات الصودا

ملعقة صغيرة من الزبد المطحون

١٢٥ غ من زيت دوار الشمس

١٦٥ غ من السكر المطحون

بصة

صغار بصة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور دقيماً

٦٠ غ من لوز المرزود نصف كبيرة

١٠٠ غ من الزيت

سكر ناعم لسرين

١ قشري حبّات الإجاص (الكُمثرى)

وانزعي القلب والبزور، قطعها إلى

أجزاء متوسطة، وصّي فوقها عصير

الليمون. ثم انخلي الطحين والملح

وبسكوونات الصودا والزبد المطحون معاً،

واحفظي الخليط جانباً.

٢ ضعي الزيت، والسكر المطحون،

والبيض كاملاً، وصفار البيض، في

سلطانية، واخفقي جيّداً. ثم اخلطي

الطحين مع هذا المزيج تدريجياً، ملعقة

بعد ملعقة، مع تحريك بطيء.

٣ أصبهي قشر الليمون، والجوز،

والزبد، وأجاء الإجاص،

واخلطي إلى أن يصبح المزيج متجانساً.

٤ أفرغي المعينة في القالب وضعي

القالب في الفرن مدة ساعة و١٠

دقائق، إلى أن يصبح لون الغاتو مذهباً

ويخرج نصل السكرين نظيفاً إذا ما غُرز في

وسطه (اتركي القالب في الفرن وقتاً إضافياً

إذا اقتضى إصاح الإجاص ذلك).

٥ دعي الغاتو يبرتاح ١٠ دقائق بعد

إخراجه من الفرن، ثم انزعي القالب

عنه واتركه يبرد على رفّ سلكتي. رشي

فوقه السكر الناعم وقدميه مصحوباً

بالكرام المخفوق.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعة و١٠ دقائق

الوعاء

قالب مستدير، بحواص قاسية

للانفصال، ونقطر ٢٢ سم دهني

بالزبدة ويغطى بقرع بورقة مشتمعة

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

شهر إلى شهرين

غاتو سويسري بالكرز الأسود

هذه الحلوى بالكرز مستشرة في بعض لمناطق الأوروبية، إنها كثيفة وليّنة، كما أنّ اللوز والحيز المحمّص يوفّران للعجينة تماسكها.



المواد

- ٩٠ع من لب الحيز الجاف
- ١٠٠مل من الحليب (اللبن) الساخن
- ٦ ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- ملعقتان كبيرتان من الحيز المحمّص الطازج والمحمّص
- ١٢٥غ من السكر المطحون
- ٣ بيضات، يُفضل فيها الصفار عن البياض
- ٦٠ع من الزبدة المذوّبة ثم المرّدة
- ٧٥ع من اللوز المطحون
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ٧٥٠ع من الكرز الأسود، يُسل ويُجفّف ويُرع منه النوى
- رشه من الملح
- سكر ناعم للتزيين

١ فتّي لب الحيز واقعيه بالحليب (باللبن) والماء. وزعي الحيز المحمّص والمسحوق في القالب الذي يكون قد جُهِز.

٢ احفظي جانباً ملعقتين كبيرتين من السكر المطحون، واخفقي صفار

البيض مع السكر المتبقّي، إلى أن يصبح المزيج أملس. أضيفي الزبدة وأكملي الحفق إلى أن تحصلي على مزيج كريمي ناعم. أضيفي بعد ذلك اللوز والقرفة واخلطّي.

٣ صفي لب الحيز واعصريه ثم اسحقه مشوكة الأكل واخلطيه مع العجينة، وأضيفي كمية الكرز.

٤ احفظي بياض البيض مع رشه لملح حفّ جيّداً، وشري على لبيض السكر المحمّص جانباً خلال عمليّة الحفق (انظري ص ٤٧). ثم احفظي هذا البياض المحمّص مع العجينة بتأن وانتباه.

٥ أفرغي العجينة في القالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة إلى ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يصبح لون العاتو مذهباً أخرجيه من الفرن ودعيه يرتاح مدّة ١٢ دقائق، ثم اقليه لإفراغ العاتو. انزعي الورقة المشمّعة، ودعيه يبرد. رشي السكر فوقه قبل تقديمه.

- حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية
- مدة الخبز ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة
- الوعاء قالب مستدير الشكل، بحواشٍ للأصصال، وقطر ٢٢ سم
- الحمص ٨ إلى ١٠ حصص
- الحفظ يوم إلى يومين
- التجميد شهر إلى شهرين
- التحضير المسبق نزع نوى الكرز

الغاتو بالتفاح

هذا العاتو البسيط يشتمل بلبونة البودينغ الذي يرضي مذاق الأولاد. وقد أخذت وصفته عن كتاب نُشر عام ١٩٧٦ على يد عدد من القرويين في «ديفون» بإنكلترا. وهو يُقدّم مع كريم شانتيلي

المواد

- حقتان من التفاح المطبوخ بالسكر (انظري ص ١٤٩)
- ١٢٥ع من الزبدة لينة
- صفار، يُفضل بهما صفار عن البياض
- ١٢٥ع من الحيز المحمّص الطازج والمسحوق
- ملعقتان صغيرتان من القرفة
- ٦٠ع من البس
- ٤٥ع من طحين الدرة المسحوق
- تفاحة كبيرة
- ملعقة كبيرة من سكر الطعام

١ جهّزي التفاح المطبوخ بالسكر ثم دعيه يبرد. احفقي الزبدة مع صفاري البيض، إلى أن يصبح المزيج شبيهاً بالكريم. أضيفي التفاح المطبوخ بالسكر، والخيز المحمّص، والزبيب، ونصف كمية القرفة، ثم انخلي فوقها الطحين واخلطّي الكل.

٢ احفقي بياض البيض قليلاً واخلطيه بهدوء مع المزيج.

٣ أفرغي العجينة في القالب، ثم قشري التفاحة الكبيرة وانزعي قلبها، وقطّعيها إلى شرائح رقيقة تُوزّع على وجه العاتو.

٤ ضعي القالب في الفرن مدّة ساعة و١٠ دقائق، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً إذا ما غُرّز في وسطه.

٥ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد، ثم افصلي الجوانب لإخراج العاتو، وانزعي الورقة المشمّعة. ضعي الغاتو في طبق واشري عليه سكر الطعام وما تبقى من القرفة، للتزيين.

- حرارة الفرن ١٨٠ درجة مئوية
- مدة الخبز ساعة و١٠ دقائق
- الوعاء قالب مستدير الشكل بحواشٍ للأصصال، وقطر ٢٢ سم
- الحمص ٨ حصص
- الحفظ يومان إلى ثلاثة أيام
- التجميد شهر إلى شهرين
- التحضير المسبق جهّزي التفاح المطبوخ بالسكر

الغاتو بالجزر

حسب محضر هذا الغاتو قبل
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة

المواد

١٨٠° من لطيف
١. ملعقة صغيرة من الكعك باور
٢. ملعقة صغيرة من بيكربونات الصودا
رشة من الملح
ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة
١٨٠° من الحبوب المصنوعة والمحمرة
٩٠° من الحبوب المصنوعة والمحمرة
١٥٠° من السكر الأشقر
بصل
فشر ليمونة واحدة مشوية دافئة
٢٥° من لوز الحامض ثم سكره
الزبدة
لتغطية بالجين الأبيض (انظري ص ١٥٠)
١٦ قطعة من عجينة اللوز على شكل جزر (انظري ص ١٤٨)
١٥° من السكر المصنوع والمحمرة
فشر ليمون مقطعا شرائط دقيقة (انظري ص ١٤٩)

١. انخلي معًا الطحين ومسحوق الخبز (الساكنغ باور) وبيكربونات الصودا والملح والقرقة. حثفي الجزر واخبطيه مع الجزر والسكر. أضيفي البيضتين، واحدة بعد أخرى، وحركي بقوة خلال ذلك. ثم أضيفي قشر الليمون والزبدة، ثم الطحين، واخبطي الكل بهدوء.

٢. أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدة ٥٠ دقيقة إلى ساعة. أخرجه من الفرن بعد ذلك ودعيه يرتاح مدة ١٠ دقائق، ثم اقلبي الغاتو على رف سلكتي وارعي الورقة المشمعة، ودعيه يبرد.

٣. ابسطي مواد التغطية على القالب بواسطة كفّة، وزيني بالأشكال الجيرية من عجينة اللوز، وبالبنق المفروم وقشر الليمون.

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء
قالب كعكة، زبدة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط بورقة مشمعة

الحفظ
٤ إلى ٦ أيام

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون
لمواد المزخرفة



الغاتو بجوز باكانية والموز

١. نمر على أنواعه، من
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة
- ١٨٠ درجة مئوية
- ٥٠ دقيقة إلى ساعة

المواد

١٢٥° من سكره
٢٥٠° من سكر لانس
موزان كبيران ماصحان مسحوقان
بصل محموق حثف دافئ
ملعقة صغيرة من فشر الليمون المشوي دافئ
ملعقة كبيرة من بيكربونات الصودا
ملعقة كبيرة من الماء العالي
٢٥٠° من الطحين المحموق
١٢٥° من حور ساكنه المفروم
الزبدة
٤ موزات متوسطة الحجم، مقشرة ومسحوقة
٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون
٤ ملاعق كبيرة من سكر المحموق
٣ ملاعق كبيرة من طحين الدرة المحموق
الزبدة
٩٠° من السكر المصنوع والمحمرة
١٢٥° من حور ساكنه المفروم دافئ

اخبطي تدريجيًا مع هذا المزيج الموز، والبيضتين، وقشر الليمون المشوي، وبيكربونات الصودا المذوّب بالماء، ثم الطحين وجوز باكانية.

٢. أفرغي العجينة في القالب، وضعي القالب في الفرن مدة ساعة. بعد إخراجها من الفرن، دعي الغاتو يرتاح ١٠ دقائق، ثم اقلبيه على رف سلكتي، وانزع الورقة المشمعة، ودعيه يبرد.

٣. لتحضير الحشوة، اسحقي الموز في مصفاة ثم اخبطيه مع عصير الليمون والسكر وطحين الدرة. سحي المريح في حمام مائي، إلى أن يبدأ بالتكثف، ثم دعيه يبرد.

٤. اقطعي الغاتو أفقيًا إلى ٣ أقسام، وصعي بين الأقسام الثلاثة طبقتين من الحشوة. ثم ابسطي على الوجه الكريم المحموق، وزيني بجوز باكانية

حرارة الفرن
١٨٠ درجة مئوية

مدة الخبز
ساعة واحدة

الوعاء
قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

الحفظ
٨ إلى ١٠ حصص

التجميد
شهر إلى شهرين، من دون المواد
لمزخرفة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة

قالب كعكة، سعة ١ كغ، يدهن
بسرعة ويغط قعره بورقة مشمعة



التورته

تتشرب عصير دجاجة تُشوى فوقها. أمّا أنواع التورته اليوم فهي أكثر بساطة، وهي تهتمّ على الأخصّ بنكهة الفواكه الطازجة، وتركّز على بعض المنكهات كتلك التي يحويها الكريم بالفانيليا.

في إحدى المخطوطات العربية العائدة إلى القرن الثالث عشر يرد وصف لتورته، أو فطيرة، حشوتها مزيج شرابي من الجوز والتمر وحبّ الخشخاش، معطرة بماء زهر الليمون وملوّنة بالزعفران. ولدى طهيها على النار، كانت

التورته بالفواكه الحمراء

تحتوي العجينة اللينة الكريم المعطر والفواكه الحمراء السكرية والعنبة بالعصير



DRJOEZAH.COM

تحضير التورته

من أجل تحضير الكريم باتيسير،
استعمل القانيليا في
لا حلاصة لقانيليا، لأن
سعد يكون لطفًا وبديلاً كما
حتى غسل القرن وتحفيفه بعد
لاستعماله من أجل الاستعانة به

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سائلة (الطري ص 55) وضع
صحن حرارة لحز المحط

الحشوة

ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش لمر عبر
محل

حصة من كريم باتيسير (الطري ص 151)
٧٥٠ غ من العرولة (المرير) وبوت عسل وعص

الأحراج (عص الدب)، أو سواغ أخرى من
الفواكه الحمراء

الزينة

حصة من التعطية بالكشمش (الطري ص 149)
سكر ناعم

١ اسطي العجينة على طاوله رُش
فوقه قليل من الطحين، ثم غطي
العجينة إلى قاسب التورته (الطري
ص 56). صعي القالب وعجنته في
لنأحه ساعة كاملة

٢ اعري قعر تورته بشوكة الأكل،

في أماكن متعدّدة، وضعيها في الفرن مدّة
١٠ دقائق بعد تعبئة القعر بحبّ الفاصوليا
(الطري ص 56) فوق ورقة مشمعة ثم
أفرغي القالب من حبّ الفاصوليا وانزعي
الورقة المشمعة، وأعيدي التورته إلى
الفرن وقتاً إضافياً يتراوح بين ١٠ و ١٥
دقيقة، إلى أن تصبح العجينة مذهة اللون.
أخرجيها من الفرن ودعيها سرد على رف
سلكي

٣ غطي قعر التورته بمربى المشمش،
ثم اسطي الكريم باتيسير بشكل
متجاسس بواسطة كَفّة أو قفا ملعقة،
ووزعي الفواكه التي تكون قد نُظّفت، على
الكريم، بشكل دائري متراكم

٤ وزعي التعطية بالكشمش فوق
الفواكه كلها. ثم أخرجي التورته من
قالبها وضعيها على طبق، ورشي أطراف
التورته بالسكر الناعم قبل تقديمها
مباشرة

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٢٠ إلى ٢٥ دققة

الوعاء
قالب تورته مصّنع، غص

٢٣ سم، يدهن بـ زبدة
الحصص

٨ حصص
الحفظ

يوم إلى يومين
التحضير المسبق

تحضير الكريم باتيسير،
وتحضير العجينة وإزاحتها

ساعة في مكان بارد. كدّث
تحضير العصه شد

كشمش

مواد خاصة

عص الأحراج

الفواكه الحمراء، كعص الأحراج
(عص الدب) وتوت العليق

والفراولة (المرير)، تكون
ذات نكهة عطيرة إذا ما
نُظّفت ناضجة

اعسديها حتّى مل برع
شويقه كلّ منها،
ولا تدعيها تنقع ثم
حنّفيها بورق مطح،
ولا داعي رشّ
السكر فوقها

توت العليق

الفراولة

القانيليا في القرن
يعطي الكريم باتيسير
نكهة مشرّه

التورته بالبرتقال المعقد بالسكر

تتميز هذه التورته بلونها الزاهي، إذ إنها تُحضّر من البرتقال المعقد حديثًا بالسكر. من الضروري شق القشرة التي تعلّف الثمرة قبل تعطيها بالشراب، لئلا تقسو. (انظري الصورة ص ١٩).

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابليه (انظري ص ٥٥)، حرارتها كحرارة الحق المحيط

الحشوة والريّة

٣ ملاعق كبيرة من السكر الباعم لمحوّل

حصة من كريمة موسلين الرندي بالبرتقال (انظري ص ١٥٠)

٣٧٥ غ من سكر الطعام

١٢٥ مل من عصير البرتقال الطازج المصفى

١٢٥ مل من عصير الليمون الطازج المصفى

٣ برتقالات غير مشتمّة القشر

منعقة كبيرة من ماء زهر البرتقال

١ ابسطي العجينة في القالب واملاي بها القعر والجوانب (انظري ص ٥٦)

اعرزي القعر بشوكة الأكل في عدة أماكن وضعي العجينة في الثلاجة مدة ساعة كاملة. غطي العجينة بورقة مشتمّة وضعي فوقها كمية من الفاصوليا، ثم ضعي القالب في الفرن مدة ١٠ دقائق (انظري ص ٥٦). ضعي الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشتمّة. أرجعي القالب إلى الفرن مدة ١٠ دقائق إضافية إلى ١٥ دقيقة، ثم

دعيه يبرد بعد خروجه من الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، اخلطي السكر الناعم مع الكريم الرندي وغطي قعر العجينة، ثم ضعي العجينة في الثلاجة مدة ساعة كاملة.

٣ ذوبي سكر الطعام مع عصير الليمون وعصير البرتقال، عن طريق التسخين تدريجيًا. ثم أوصلي المزيج إلى درجة الغليان ودعيه يغلي مدة ٢٠ دقيقة.

٤ شغّقي كلًّا من البرتقالات، بواسطة رأس نصل سكين حادة، من دون أن تخرجي الغشاء، وليمتد الشق من السويقة إلى الجهة المقابلة. ثم قطّعي البرتقالات إلى شرائح بسُمك ٢ سم، ودعي الشرائح تعلّي في الشراب مدة ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة. ثم ضعي الشرائح على رفّ سلكيّ مدة ساعة لكي تنصفي.

٥ اجعلي اسر فوطة تحت الشراب كي يكتف، ثم أصبّي ماء زهر البرتقال ورشي شراب البرتقال فوق عجينة التورته وغطيها بطبقة رقيقة من الشراب.

التورته بالتين الطازج

منذ بضع سنوات كنت في زيارة أصدقاء لي في توسكانا. وكنت أشجار التين محمّلة بالثمار الشهية التي تنتظر من يقطّعها وهذه التورته المديدة تدكّر شمس ذلك الصيف التوسكاني.

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابليه (انظري ص ٥٥)، حرارتها كحرارة الحق المحيط

الحشوة

٦٠ غ من الزبدة المميّنة

٦٠ غ من اللوز المطحون

٦٠ غ من السكر الباعم

بيضة واحدة

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور

٣٧٥ غ من التين الطازج، تُقطع كل حبة إلى قسمين

٣ ملاعق كبيرة من القشر (انظري ص ١٥٣)

ملعقة كبيرة من عصير الليمون الطازج

سكر ناعم للتزيين

١ ابسطي العجينة في القالب واملاي بها القعر والجوانب (انظري ص ٥٦).

اعرزي القعر بشوكة الأكل في عدة أماكن، وضعي العجينة في الثلاجة مدة ساعة كاملة. غطي العجينة بورقة مشتمّة وضعي كمية من

الفاصوليا فوقها، ثم ضعي القالب في الفرن مدة ١٠ دقائق (انظري ص ٥٦). ضعي الفاصوليا جانبًا وانزعي الورقة المشتمّة، وأعيدي القالب إلى الفرن مدة ١٠ دقائق إضافية. أخرجيه بعد ذلك ودعيه يبرد، وخفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، احفقي الزبدة مع اللوز والسكر والبيضة وقشر الليمون، إلى أن يصبح المزيج مزبدًا. مدّدي هذا المزيج بالتساوي على قعر التورته، ورشي فوقه قطع التين الطازج، على أن تكون الأقسام المستفحة إلى أسفل.

٣ امزجي القدر وعصير الليمون، ووزّعي المزيج بواسطة الملاعقة على قطع التين. ثم ضعي القالب وما فيه في الفرن مدة ٤٥ دقيقة. أخرجي التورته من الفرن ودعيها تبرد على رفّ سلكيّ. ثم أخرجيها من القالب ورشي فوقها السكر الباعم.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة التورته

الرعاة

قالب تورته مصلّع، بقطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها مدة ساعة في جو بارد.

كذلك، تحضير كريم موسلين الرندي بالبرتقال

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية لعجينة التورته
٩٠ درجة مئوية لحشوة التورته

مدة الخبز

٢٠ دقيقة لعجينة التورته
٤٥ دقيقة لحشوة التورته

الرعاة

قالب تورته مصلّع، بقطر ٢٣ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

يُستهلك في الوقت نفسه ولا يُحفظ

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها في مكان بارد مدة ساعة. تحضير

لقطر أيضًا

التورته بجوز باكانية وشراب القيقب

... حارس متنوعه من حور با كبيه
... ريع على الأحصن في بعض
... برانا وهو يشبه الحور
... ولكنه قصيم أكثر منه
... حلاوه، ويسمح طعمه تمامًا
... بـ يقب

المواد

عجينة التورته

حصة من لعينة المشعة (بريري) (انطري ص ٥٤)
حرارها كحرارة الحور المحيط

الحشوة

٩٠ غ من الزبدة

١٢٥ غ من السكر الأشقر

٣ بصاب

١٠٠ مل من شراب القيقب الطبيعي

١٥٠ مل من الدبس أو العسل

ملعقة كبيرة من عصير التفاح

رشة من الملح

١٥٠ غ من حوز باكانية، مفرومًا أجزاء كسرة

صعته كبيرة من الطحس

٢٥٠ غ من فلوب حور با كسة للبريس

١ سطي لعجينة فوق طاولة رُش
عليها قليل من الطحين، ثم املاي
بها القالب (انطري ص ٥٦) وضعيها في
الثلاجة مدة ساعة. بعد ذلك، غطيها
بورقة مشمعة وضعي فيها كمية من
الفاصوليا (انطري ص ٥٦) وضعيها في
الفرن مدة ٢٠ دقيقة. أخرجيها من الفرن
وصعي الفاصوليا حارًا وابعدي الورقة

المشمعة، ثم خفّضي حرارة الفرن.

٢ لتحضير الحشوة، احفقي الزبدة مع
السكر الأشقر إلى أن يصح اللون
باهتا والقوام كالكريم. أضيفي البيض،
واحدة بعد أخرى، واحفقي خلال ذلك
ثم أضيفي شراب القيقب، والدبس أو
العسل، وعصير التفاح، والملح،
واخلطي خلال ذلك بهدوء.

٣ اخلطي جوز باكانية المفروم مع
الطحين، وامزجي بهدوء مع الخليط
السابق. ثم أفرغي الكل في قعر التورته،
وضعي التورته وما فيها في الفرن مدة ١٥
دقيقة، إلى أن تجف الحشوة بعض
الشيء

٤ أخرجي التورته من الفرن ورقي
عليها فلوب جوز باكانية دائريًا
وشكل متراكم. أعيديها إلى الفرن مدة
٣٠-٤٠ دقيقة، إلى أن تضج التورته كليًا؛
ويُفضّل تغطية التورته بورقة ألومنيوم لتلا
يتلون جوز باكانية بسرعة. أخرجي التورته
بعد ذلك من الفرن ودعيها تبرد فوق رفّ
سلكتي قبل إخراجها من القالب.

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية لعجينة

التورته

١٨٠ درجة مئوية للحشوة

مدة الحبر

٢٠ دقيقة لعجينة التورته

٤٥ إلى ٥٥ دقيقة للحشوة

الوعاء

قالب تورته مصنّع، بفطر

٢٢ سم، وبحوانب علوّه

٣,٥ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ إلى ١٠ حصص

الحفظ

٣ إلى ٤ أيام

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها

مدة ساعة في مكان بارد



لنررتورت

هذه لتورته الطرية غنية بالمرتبى.
بعد شكرت في المساء، في
عد - شئت عشر، وهي اليوم
مت - في لعدم كنه والور
حسبم عدده في تحضير
لعجينة قد استبدل بالتندق.



المواد

العجينة

٢٠٠ع من الطحين

ملعقة صغيرة من الزبدة المذوبة

رشة من ملح المطحون

٢٠٠ع من الزبدة المذوبة

١٥٠ع من السلق المحمص والمطحون (الطري
ص ٤٥)١٠٠ع من الحيز المحمص والمطحون (الطري
ص ٤٥)

٢٠٠ع من السكر المطحون

نصف واحد محفوف قليلاً

ملعقة أو ملعقتان من عصير التفاح

الحشوة والريشة

٢٥٠ع من مربى توت العليق المحمص

ملعقتان كبيرتان من الحليب (الساخن)

صدر نضج، محفوف قليلاً

١ انخلي الطحين والتوابل معاً، ثم أضفي
الزبدة واخبطي إلى أن تحصلي على
مزيج خبيبي. ثم أضفي واخبطي تباغاً البندق
والخبز المحمص والسكر والبيض وعصير
التفاح. عندما يبدأ المزيج بالتماسك سرعي

حلط العجينة افصلي ثلث العجينة وشكّني
مها كرة، واجعلي العجينة ساقية على شكل
كرة أيضاً. علّقيهما بورفتين من البلاستيك
الصايط وضعيهما في الثلاجة مدة ساعة.

٢ أخرجي كرتي العجين بعد ذلك من
الثلاجة ودعيهما تصلان إلى حرارة
الجو المحيط. ابسطي الكرة العجيبة
الكبيرة لكي تصبح بشمك ٥ سم. املاي بها
القالب واغززي القعر بشوكة الأكل، ثم
ابسطي عليه ثلثي مربى توت العليق.

٣ ابسطي كرة العجين الصغيرة ثم قطعها
إلى شرائط بعرض ١ سم، ورّبي
الشرائط باتجاهات متعارضة فوق مربى
التوت (الطري ص ١٣٣)، واجعلي
الأطراف متلاحمة بواسطة الحليب (الساخن).

٤ ذقبي الوجه بصغار البيضة، وضعي
الفطيرة في الفرن مدة ٣٠ دقيقة
ولدى إخراج الفطيرة من الفرن، عثي
الفراغات بين الشرائط المتعارضة بالمرتبى،
ودعيها تبرد. أخرجي التورته بعد ذلك من
القالب وقدميها.

التورته بالخوخ (البرقوق)

من هذه لتورته عجينة طرية
سبح سبي وضعها في الفرن
سبعين من آخر الخوخ
برقوق) فتشرب بذلك بعضاً
من عصيره المائل قليلاً إلى
لحموصة. يمكن تحضير هذه
تورته مع المشمش أو التفاح أو
فرا. أو في نوع آخر من
الفاكهة سبي تصمد في عذوبة
جداً.

المواد

العجينة

١٢٥ع من الطحين الذي الاحمرار

١٢٥ع من الزبدة المذوبة أخرى صغيرة

٧٥ع من السكر المطحون

ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور ديف

صدر نضج

الترويسة

٦٢٥ع من الخوخ (البرقوق)

ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من السكر المطحون
للزينة

١ انخلي الطحين في سلطانية،
واخبطيه مع الزبدة إلى أن تحصلي
على مزيج خبيبي، ثم أضفي السكر وقشر
الليمون المبشور واخبطي. أضفي بعد
ذلك صفار البيضة واخبطي سريعاً
لتماسك العجينة. اجعلي العجينة على

شكل كرة وغلفيها ببلاستيك صايط
وضعها ساعة كاملة في الثلاجة.

٢ أخرجي العجينة من الثلاجة لتعود
إلى حرارة الجو المحيط. لثنيها
سرعة واسطيها في القالب بشكل
متجانس.

٣ اغسلي حبّات الخوخ (البرقوق)
وجفّفيها، ثم انزعي النوى. ورّعيها
على العجينة، رشي فوقها القرفة، وصعي
القالب وما فيه في الفرن مدة ٥٠ دقيقة إلى
ساعة، إلى أن تنصح الفواكه ويصح لون
العجينة ذهبياً.

٤ أخرجي التورته من الفرن ودعيها
تترتاح ٥ دقائق، ثم رشي فوقها
السكر المطحون واركبها تبرد على رف
سلكتي. قطعني التورته إلى حصص وقدميها
مع قليل من الكريم المحفوق

حرارة الفرن

٢٠٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب تورته مصحح

٢٣ سم، يُدهن بـ

الحصص

٨ بي ١٠ حصص

الحفظ

يمكن حفظه مدة

قبل البدء بتدوينه

تُحفظ ٤ أو ٥ أيام

التحضير المسبق

تحضير العجينة

في الثلاجة مدة ساعة

حرارة الفرن

١٩٠ درجة مئوية

مدة الخبز

٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب مستطيل مصحح

٣٠ × ١٨ × ١,٥ سم

قالب مستدير الشكل

٢٢ سم، يُدهن بالزبدة

الحصص

٨ حصص

الحفظ

يومان إلى ثلاثة أيام

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

تحضير العجينة وإزاحتها

ساعة في مكان بارد

تورته تاتان

مادى هذه التورته
بالتفاح والعجينة تُسَطَّح
عزكه المغمسة بالكراويل،
عجينة ويتذوّق لونها في
هي ترتوي بالكراويل
تفواكه عندما تُقَلَّب
عندما. وينشغى أن
عز تقالب ثابتاً لثلاً
عصير خلال عملية
عري الصورة ص ١٨.

المواد

عجينة التورته

حصة من العجينة لمنصة (بربره) (انطري ص ٥٤)
بحريرة الحوز المحط

الحشوة

١/٢ كغ من التفاح اصغير لحجم

٩٠ غ من الزبد

١٠٠ غ من سكر الطعم

١ قشري التفاح وانزعى القلب
والبرور، واقطعي كل تفاحة إلى

نصيب

٢ ذوّبي الزبدة على نار خفيفة في مقلاة
كبيرة، ثم رشي السكر وأكملي
العلي، إلى أن يتكرمل المزيج

٣ ارفعي المقلاة عن النار وأضيفي
إليها قطع التفاح، وقليها القَطْع عتة
مرات بتمهل إلى أن يغلّمها الكراويل. ثم
أعيدي المقلاة إلى نار خفيفة حوالي ١٥
دقيقة، مع التحريك من حين إلى آخر.
وهذا ما يجعل الكراويل منكثفاً ولون
التفاح مذهّباً.

٤ رتبي قطع التفاح في القالب،
واجعلي الجهة المتفتحة إلى أسفل،
ولتكن القطع متجاورة. ثم ابسطي العجينة
على شكل مستدير أوسع من القالب
قليلاً، وصعيها بعد ذلك فوق التفواكه،
واجعلي أطراف العجينة ملتزمة إلى داخل
القالب.

٥ صعي التورته في الفرن مدة ٢٠
دقيقة، إلى أن يصبح لون العجينة
مذهّباً

٦ دعي التورته ترتاح ٥ دقائق بعد
إخراجها من الفرن، لا أكثر، وإلا
التصق التفاح والكراويل بالقاعدة.

٧ مرري نصل سكين طويل على طول
أطراف القالب. ثم اقلبي التورته في
طبق. دعيها تبرد قليلاً، ثم قدميها مع طبق
من الكريم المخفوق.

حرارة الفرن
٢٣٠ درجة مئوية

مدة الخبز
٢٠ دقيقة

لوعاء
قالب تورته بقطر ٢٤ سم

الحصص
٨ حصص

الحفظ
يُستهلك فور إنجازه

التحضير المبق
تحضير العجينة وإزاحتها في
مكان بارد مدة ساعة

التورته بالليمون

عجينة ليمون
بالحليب تحضير
بسمه أني يعرف
بمحتف منها
بسمه بقدّمها
بسمه مع
بسمه وقرشة
بسمه التورته

المواد

عجينة التورته

حصة من عجينة سابله (انطري ص ٥٥) بحرارة الحوز
المحيط

الحشوة

٣ بيضات

١٢٥ غ من السكر المطحون

١ مدعتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور دقيفاً

عصير ليمونين

١٠٠ مل من الكريم الطازج الكثيف

سكر ناعم للتزيين

أخرجيها من الفرن وضعي حبّ الفاصوليا
جانباً وانزعى الورقة المشمعة. بعد ذلك
أعيديها إلى الفرن مدة ١٠-١٥ دقيقة.

٢ لتحضير الحشوة، احفقي البيض
والسكر إلى أن يصبح المزيج كريمي
القوام، باهتاً، وإنما غير مزبد. أضيفي قشر
الليمون وعصيره، والكريم الطازج،
واخلطي جيّداً لطرّد فقاعات الهواء.

٣ أخرجي التورته من الفرن وخفّضي
حرارتها. أفرغي الكريم بالليمون على
العجينة وهي لا تزال ساخنة، وأرجعيها إلى
الفرن مدة ٣٠ دقيقة، ودعي العجينة بعد ذلك
تبرد خارج الفرن على رفّ سلكي. أخرجي
التورته من القالب ورشي فوقها السكر الناعم
قبل تقديمها.

١ ابسطي العجينة واحشي القالب
(انطري ص ٥٦). اغرزي قعر العجينة
شبكة الأكل، انقليها إلى الثلاجة ودعيها
مدة ساعة. ثم صعيها في الفرن مدة ١٠
دقائق بعد تغطيتها بورقة مشمعة وتعتنها
بحبّ الفاصوليا (انطري ص ٥٦). ثم

حرارة الفرن
٢٠٠ درجة مئوية لعجينة
التورته
١٢٠ درجة للحشوة

مدة الخبز
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة لعجينة
التورته
٣٠ دقيقة للحشوة

الوعاء
قالب تورته بقطر ٢٣ سم،
يُدهن بالزبدة

الحصص
٨ حصص

الحفظ
تُقدّم فور الانتهاء من
إعدادها

كعكات البهار والثمار

إذا كان التمر والتين غذاء الفقير في الشرق وطعامًا أساسيًا له، فإن الفواكه الشرقية هذه تُعتبر ترفًا وبذخًا في الغرب. فالتوابل والفواكه المجففة بحرارة شمس الصحراء كانت قديمًا سببًا لأزمات قوية. وبعدها فُتحت طريق التوابل، تعود أبناء أوروبا الشمالية على خلط عجينة الكعك بالفواكه المجففة، بينما اكتفى العرب بحشو الرقائق بثمار الفواكه والبهار. ومع الوقت استعانوا بالزبدة والسكر والبيض وعصير الفواكه لإغناء أنواع الغاتو المعروفة اليوم.



غاتو لين ولذيذ ، محشو بالمشمش والريب
والكرز والأناس

كعكة البهار والثمار وعصير التفاح

DRJOEZAZHI.COM



مواد خاصة



نُفّس على المشمش
والزبيب المُجفّفين مع الزبدة
والسكر لتطريتهما.



الفواكه المعقّدة بالسكر تزيّن
الغائو وتقدّم له مذاقها كاملاً.



إنّ جوز باكايتية يجعل
الحشوة قضيمة بعض الشيء.



يُبرز قشر الليمون المبشور
عطر سائر أنواع الفاكهة.



يوفر عصير التفاح
للعجينة عطراً مميزاً.



يوازن مرّي البرتقال
بطعمه بين الحموضة
وحلاوة الفواكه المعلّبة.

تحضير الكعكة

المواد الغائو

٣٧٥ غ من الطحين الكامل
ملعقة كبيرة من مسحوق الخبز (الباكينغ باودر)
٤٠٠ مل من الماء
١٨٠ غ من الزبدة المقطّعة إلى أجزاء
٣٧٥ غ من السكر المطحون
١٨٠ غ من المشمش المجفّف، تُقطع كلّ حبة إلى ٤ أجزاء
٣٧٥ غ من زبيب سلطانية
١٢٥ غ من الكرز المعلّب، يُغسل ويُجفّف، وتُقطع كلّ حبة إلى اثنين
٦٠ غ من الأناناس المعلّب، المقطّع إلى أجزاء
٦ ملاعق كبيرة من عصير التفاح
٣ بيضات مخفوقة قليلاً
قشر ليمونة واحدة مبشوراً دقيقاً
قشر برتقالة واحدة مبشوراً دقيقاً
التزيين
٤ ملاعق كبيرة من مرّي البرتقال
٦٠ غ من الكرز المعقّد بالسكر، تُقطع كلّ حبة إلى قسمين
٦٠ غ من الكرز الأسود المعقّد بالسكر، تُقطع كلّ حبة إلى قسمين
١٢٥ غ من الأناناس المعلّب، المقطّع إلى أجزاء
١٢٥ غ من جوز باكايتية
٦٠ غ من عشية الملاك المعلّبة، تُغسل وتُجفّف وتُقطع إلى معبّات

١ انخلي مرّتين الطحين ومسحوق
الخبز (الباكينغ باودر) معاً،

واحفظيهما جانباً. ثمّ ضعي الماء والزبدة
والسكر والمشمش والزبيب، في طنجرة
(حالة) على نار خفيفة ودعيها تغلي مدة ٢٠
دقيقة، مع التحريك من وقت إلى آخر.

٢ أفرغي الكلّ في سلطانية كبيرة
وأضيفي الكرز والأناناس وعصير
التفاح. ثمّ اخلطي مع هذا المزيج البيض
وقشر الليمون والبرتقال، ثمّ الطحين.
اخلطي الكلّ إلى أن تصبح العجينة
متجانسة.

٣ ضعي العجينة في قالب وسوّي
وجهها. ضعي القالب في الفرن مدة
ساعتين، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً
إذا ما غُرّز في الوسط. واحرصي على
تغطية القالب بورقة ألنيوم إذا ما كان وجه
العجينة يتلون بسرعة.

٤ أخرجي الكعكة من الفرن ودعيها
تبرد في القالب على رفّ سلكيّ. ثمّ
اقلبي الكعكة لإخراجها من القالب،
وانزعجي الورقة المشمّعة بعناية.

٥ من أجل التزيين، سخّني المرّي في
طنجرة (حالة) صغيرة على نار
خفيفة. ابسطي نصف كمّيّة المرّي على
وجه الكعكة، ثمّ رتّبي الفواكه المعلّبة
والجوز على شكل خطوط منحنية. ادهنيها
بكمّيّة المرّي الباقية، ودعي الكعكة تبرد
قبل تقديمها.

حرارة الفرن

١٦٠ درجة مئوية

مدة الخبز

ساعتان

الوعاء

قالب مربع، طول جهته

٢٠ سم، يُدفن بالزبدة ويُطسّ

بورقتين مشمّعتين

الحصص

٢٤ حصّة

الحفظ

أسبوع إلى أسبوعين

التجميد

٣ أشهر

الكعكة بالزنجبيل

هذه الكعكة تتمتع بشعبية كبيرة في القسم الشمالي الشرقي من إنكلترا. ففيها طعم التوابل، وتحافظ على ليونتها وقتاً طويلاً لأنها تُخبز في الفرن وقتاً كافياً. والمواد المستعملة يجب أن تكون بحرارة الجو المحيط، كما ينبغي استعمال الخلطة الكهربائية.

المواد

٢٥٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار
ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
١٢٥ غ من السكر الأسمر
١٧٥ مل من الدبس أو العسل
بيضتان مخفوقتان قليلاً
٧٥ مل من زيت دوار الشمس أو الذرة
١٢٥ مل من الماء الساخن
٩٠ غ من مربى الزنجبيل

١ انخلي الطحين والزنجبيل في سلطانية كبيرة. أضيفي السكر

الأسمر والدبس، أو العسل، والبيضتين والزيت والماء والمربى، واخفقي الكل إلى أن تحصلي على مزيج باهت وكثيف.

٢ أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن على صينية مدة ساعتين و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج نصل السكين نظيفاً إذا ما غُرز في وسط الكعكة.

٣ أخرجي القالب من الفرن واقلبي الكعكة على رفٍ سلكتي. انزعي الورقة المشمعة ودعي الكعكة تبرد.

حرارة الفرن
١٢٠ درجة مئوية

مدة الخبز
ساعتان و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب كعكة سعة ١ كغ، يُغمر ويُغطى القعر بورقة مشمعة

الحصص
١٢ إلى ١٥ حصة

الحفظ

٥ إلى ٦ أيام

التجميد
شهران

كعكة التوابل والعسل

إن كعكة التوابل المقدة للعيد في شمال أوروبا تُعطر إجمالاً بالقرقة والزنجبيل أو بالقرنفل أو الينسون أو الهال. وبدلاً من طحين الشيلم يُستعان أحياناً باللوز المطحون. إنما تُترك العجينة عدة أيام لتتأخر ولينم التخمر الطبيعي. وكعكة التوابل هذه، الغنية بالبيض والكرام الحامض، هي أخف من الوصفات التقليدية الأخرى.

المواد

الفاكهة

١٦٥ غ من الزبدة
٣٢٠ مل من العسل
٤ بيضات، يُفصل فيها الصفار عن البياض
١٦٥ غ من الطحين
١/٤ ملعقة صغيرة من كل من القرقة المطحونة والزنجبيل المطحون والقرنفل المطحون والباكينغ باودر
١٢٥ غ من طحين الشيلم
٢٠٠ مل من الكرام الحامض
الزينة
حصة من التغطية بالليمون (انظري ص ١٥٢)
بضع شرائح رقيقة من الزنجبيل المعقد

١ ذوّبي الزبدة مع العسل ودعيهما يبردان. ثم أضيفي صفار البيض واخفقي.

٢ انخلي الطحين مع التوابل ومسحوق الخبز (الباكينغ باودر)، واخلطيه معها طحين الشيلم. ثم اخلطي الكل مع المزيج السابق وأضيفي الكرام الحامض.

٣ اخفقي بياض البيض جيداً واخلطيه برفق مع العجينة. أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن مدة ١٥ دقيقة. خفّضي حرارة الفرن وضعي القالب وقتاً إضافياً يتراوح نحو ٤٠ دقيقة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يرنح ٥ دقائق، ثم اقلبيه على رفٍ سلكتي. انزعي الورقة المشمعة ودعي الكعكة تبرد. ثم مدّدي التغطية بالليمون وزيني بشرائح الزنجبيل.

حرارة الفرن
١٦٠ درجة مئوية ثم ١٢٠ درجة

مدة الخبز
٥٠ دقيقة إلى ساعة

الوعاء

قالب مربع الشكل، طول حافته ٢٠ سم، يُدهن بالزبدة ويُغطى القعر بورقة مشمعة

الحصص

٩ حصص كبيرة أو ١٦ حصة صغيرة

الحفظ

أسبوع إلى أسبوعين

التجميد

شهران إلى ثلاثة أشهر، من المواد المزخرفة



الكعكة الإيرلندية

هذه الكعكة كانت تُحضّر، من قبل، من عجينة القمح وخميرة. وهذه الوصفة سهلة التحضير وسريعة الإنجاز. والكعكة المحضّرة تقدّم شرائح يمكن أن تغمّس بالزبدة.

المواد

١٨٠ غ من الكشمش
٩٠ غ من زبيب سلطانة
٢٠٠ مل من الشاي الغالي
٢٥٠ غ من السكر الأشقر
¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من القليفل المطحونة
بيضتان
ملعقتان كبيرتان من مربّى البرتقال
ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور
٤٠٠ غ من الطحين الذاتي الاختمار

١ انقعي الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة، في طاس يُغطّى بورقة من البلاستيك الضابط. وفي اليوم التالي أضيفي قشر البرتقال والليمون المعقّد بالسكر.

٢ ضعي السكر والتوابل في سلطانية كبيرة، واخلطي معها البيضتين، واحدة بعد أخرى. أضيفي المربّى وقشر الليمون، ثم أفرغي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من مزيج الزبيب والكشمش والقشر المعقّد بالسكر، إلى أن تنتهي المواد.

٣ أفرغي العجينة في قالب وضعيه في الفرن مدّة ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة، إلى أن يخرج النصل نظيفاً إذا ما غرّز في وسط الكعكة.

٤ أخرجي القالب من الفرن ودعيه يبرد على رف سلكتي، ثم اقليبي القالب لإخراج الكعكة وانزع الورقة المشمّعة.

حرارة الفرن

١٨٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

ساعة إلى ساعة و١٥ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير الشكل، بجوانب قابلة للانفصال، وقطر ٢٠ سم. يُدخّن بالزبدة ويُغطّى قعره بورقة مشمّعة.

الحصص

١٢ حصة

الحفظ

أسبوع واحد

التجميد

شهر إلى شهرين

التحضير المسبق

نقع الزبيب والكشمش في الشاي ليلة كاملة

بودنغ إنكليزي

هذا الغاتو الذي يعكس الذوق الرفيع يجمع كل المواد التي بقيت من طوبلة نادرة وغالية الثمن، كثمار المعقّدة بالسكر والمجوز والتوابل. ومنذ قرون يُحضّر هذا النوع التقليدي للأعياد والمناسبات الكبرى. ومع تغطية حبة من عجينة اللوز، يتحوّل هذا البودنغ إلى حلوى عيد أو حرس (انظري الصورة ص ٢٧).

المواد

١٢٥ غ من العينة المجفّفة
١٢٥ غ من الزبيب المشكّي
١٨٠ غ من زبيب سلطانة
١٨٠ غ من الكشمش
١٨٠ غ من المشمش المجفّف والمقروم
٢٠٠ مل من عصير التفاح
ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور دقيقاً
ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
٣٠٠ غ من الطحين
ملعقة صغيرة من جوز الطيب المبشور حديثاً
ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من القليفل المطحونة
١٢٥ غ من اللوز المفقّق
٢٥٠ غ من الزبدة المميّلة
٢٥٠ غ من السكر الأشقر
٤ بيضات كبيرة مخفوقة قليلاً
ملعقة كبيرة من الحليب (اللبن)
٤ إلى ٦ ملاعق كبيرة من عصير التفاح

١ انقعي الفواكه المجفّفة وقشر البرتقال وعصيره في عصير التفاح داخل وعاء يُغطّى بورقة بلاستيكية ضابطة، وذلك مدّة ليلة كاملة.

٢ اتخلي الطحين مع التوابل، واخلطي

قليلاً من اللوز المفقّق والطحين مع الثمار المجفّفة.

٣ اخفقي الزبدة مع السكر الأشقر إلى أن يصبح المزيج باهتاً كريمي القوام. أدخلي البيض واحدة واحدة، ثم أضيفي بالتناوب ملعقة من الطحين ثم ملعقة من خليط الزبيب والكشمش وقشر البرتقال، واخلطي خلال ذلك إلى أن تنتهي المواد.

٤ أفرغي العجينة في القالب واجعلي الوجه متجانساً، واخفري قليلاً في الوسط. ضعي القالب في صينية فرن وأدخلي الصينية إلى الفرن مدّة ساعتين و٣٠ دقيقة. وعند انقضاء نصف الوقت، غطّي القالب بطبقتين من الورق المشمّع.

٥ أخرجي الغاتو من الفرن ودعيه يبرد في القالب، ثم اقليبي القالب لإخراج الغاتو وانزع الورق المشمّع. غلّفي الغاتو بورق مشمّع وضعيه في علبة تُقفل بإحكام. وعلى مرور أسبوعين أو ثلاثة أسابيع، أخرجيه مرّة في الأسبوع واغزري قعره برأس سكين وصبي ملعقتين كبيرتين من عصير التفاح ثم أعيدي الغاتو إلى مكانه مغلقاً بالورق المشمّع.

حرارة الفرن

١٥٠ درجة مئوية

مدّة الخبز

ساعتان و٣٠ دقيقة

الوعاء

قالب مستدير بجوانب قابلة للانفصال، وقطر ٢٠ سم. يُدخّن بالزبدة ويُطّن بورق مشمّع، كما يغلف بورق أسمر (انظري ص ٤٣).

صينية فرن مغطاة بعدّة طبقات من الورق الأسمر

الحصص

١٦ حصة

الحفظ

٣ أشهر

التجميد

سنة

التحضير المسبق

نقع الثمار المجفّفة ليلة كاملة

7	1	01:08 2009-11-16 بواسطة هدى	كتاب لالة خاص بالذجاج sabrlna2004	
78	6	09:35 2009-11-15 بواسطة cumnadir	كتاب المشفات - لاقية الجيري أم سامي	
32	6	08:34 2009-11-15 بواسطة المنامية	كتاب مطبخ لالة للمعجنات zif76	
98	14	07:50 2009-11-15 بواسطة cumnadir	كتاب خاص بطويات الحفاة سعيدة بن بريم (21) sabrlna2004	
393	46	01:54 2009-11-11 بواسطة هدى	كتاب المعجنات - حورية المعطبخ (54321) هدى	
184	30	01:30 2009-11-11 بواسطة فطوووم1	كتاب جديدة لسميرة لهورات (4321) sabrlna2004	
117	22	12:52 2009-11-11 بواسطة هدى	كتاب Patisserie gourmande - خيرة بلثما (321) هدى	
35		09:30 2009-11-11 بواسطة cumnadir	كتاب الفريجات الشمر sabrlna2004	
48	8	12:17 2009-11-11 بواسطة cumnadir	كتاب *patisserie facon grand mere sabrlna2004	
534	65	09:30 2009-11-10 بواسطة cumnadir	كتاب petites fleurs الشيرة للسيدة ربيعة (54321... فيق الأخرة) أم سامي	
189	12	06:16 2009-11-10 بواسطة mak2005	كتاب فريجات الشمر nasya	
156	25	03:13 2009-11-10 بواسطة bechar2009	كتاب الوجبات السريعة (321) زهرة فلسطينيه	
151	27	02:49 2009-11-10 بواسطة sabrlna2004	كتاب مطبخ سامي الطاجين (321) sabrlna2004	
102	14	02:38 2009-11-10 بواسطة nasma	كتاب نقليات تحضير الحلويات واليسكوت واليك (21) المنامية	

www.drjoezahi.com/vb

والمرزید المرزید من الكتب